



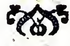
L'ESCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE,

CONTENANT

Le Vray Maiſtre-d'Hoſtel.
Le Grand Eſcuyer-Tranchant.
Le Sommelier Royal.
Le Confiturier Royal.
Le Cuiſinier Royal.
Et le Patiſſier Royal.



Troiſiéme Edition, corrigée & augmentée.



A PARIS,
Chez JEAN RIBOU, au Palais, dans la Salle Royale, à l'Image S. Loüis.

M. DC. LXXVI.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.

MAISTRE-D'HOSTEL,

Enseignant la maniere de bien servir sur Table, d'y ranger les Services, & de tout ce qui concerne sa Charge, son Exercice & son Pouvoir ; l'ordre des Provisions qu'il faut faire pendant l'Année, avec les Figures des Services de Table.

LE GRAND ESCUYER-TRANCHANT,

Qui enseigne par discours & par figures, de quelle façon il faut découper & trancher toutes sortes de Viandes, de Poissons, de Fruits, & de Confitures: Ensemble la difference & la distinction des morceaux de toutes sortes de mets, & de quelle sorte il les faut presenter aux Personnes selon leurs conditions & qualitez.

LE SOMMELIER ROYAL,

Qui enseigne ce qui est de sa Charge, & la maniere de bien plier le Linge de Table en plusieurs & diverses sortes de Figures, & découper toutes sortes de Fruits en differentes façons, avec les Figures.

LE CONFITURIER ROYAL,

Enſeignant la maniere de bien faire toutes ſortes de Confitures, tant ſeches que liquides, de Compoſtes, de Fruits, de Sallades, de Dragées, de Breuvages délicieux, & autres délicateſſes de bouche.

LE CUISINIER ROYAL,

Qui enſeigne familierement toutes ſortes de nouveaux Ragouſts, & les façons les plus délicates d'appreſter & aſſaiſonner toutes ſortes de Viandes, Poiſſons, &c. Comme auſſi la maniere de faire Nopces, Banquets, Feſtins & Collations; Enſemble un eſtat de ce que l'on doit ſervir ſur Table pendant les quatre Saiſons de l'Année, tant aux Entrées, Entremets, que Deſſert.

LE PATISSIER ROYAL.

Enſeignant la maniere de faire toutes ſortes de Patiſſeries en perfection: Comme auſſi la compoſition de toutes les Paſtes, Biſcuits, Macarons & Maſſepains.

LE LIBRAIRE AU LECTEUR.

Voicy un Livre qui en contient plusieurs, & qui est si avantageux au Public, qu'il n'y a personne à qui il ne puisse estre utile & quelquefois necessaire. Ces propositions ne sont pas bien difficiles à prouver ; car son Titre, & la Liste de ses Traitez, font voir que la premiere est sans contredit ; & la seconde est assez averée par l'usage & par l'experience, en sorte que si je fais moymesme la recommandation de cet Ouvrage que je mets en vente, je ne dois point estre soupçonné ny d'interest, ny de flaterie : joint que le faisant imprimer, je n'ay point eu d'autre dessein que de réduire en un seul Volume tout ce qui regarde les Services de Table, tant chez les Grands, que chez les Personnes de moindre condition, & par ce moyen le

rendre plus commode & plus portatif: Ce qui ne servira point aux uns, pourra estre utile aux autres, & la lecture de beaucoup de petites gentillesses qui y sont décrites, & qui se pratiquent en peu d'endroits, contentera la curiosité de ceux qui n'en avoient qu'une connoissance grossiere & imparfaite. Par exemple les façons de découper les Viandes par l'Ecuyer-Tranchant, & celles de plier le Linge par le Sommelier, ne sont pas des adresses méprisables, & il se rencontre assez souvent que l'on est honteux de ne pas sçavoir les premieres, & que l'on passe pour subtil & pour spirituel, quand l'on peut pratiquer les secondes. D'ailleurs tel a dessein d'entrer chez quelque Grand en qualité de Maistre-d'Hostel, & ne sçait pourtant pas ce qui dépend de cette Charge, si cette ignorance le rebute, il sera bien-tost instruit par le moyen de ce Livre. D'autre part tant de Personnes qui se meslent de faire des Confitures, & n'y

entendent rien, & qui mesme apres avoir bien employé du temps & de l'argent, ne réüssissent pas, peuvent se servir des préceptes qui sont icy décrits, & ils en sortiront à leur honneur & à leur contentement. Mais pour parler du plus ordinaire & du plus necessaire, il est sans doute qu'il y a des rencontres où l'on a besoin d'apprester des Viandes, & de faire des Ragousts en peu de temps, comme dans les Voyages, dans la Campagne, dans les survenuës d'Amis. A l'ouverture de ce Livre l'on en trouvera l'instruction, de quelque espece & de quelque façon que ce soit: Enfin en beaucoup de Maisons particulieres, & entr'autres en celles qui sont éloignées des Villes & des Bourgades, l'on est bien aise de faire quelques Patisseries; ce que si l'on fait sans quelque connoissance, l'on ne fera rien qui vaille; mais par le moyen de ce Livre, il sera facile de réüssir avec satisfaction; & voila pourquoy j'ay avancé qu'il n'y a per-

ſonne à qui il ne puiſſe eſtre utile & quelquefois neceſſaire. Ie m'aviſe en paſſant de vous donner un Avis, qui eſt qu'un autre Livre, lequel a pour Titre le Maiſtre-d'Hoſtel Royal, pourroit eſtre pris pour celuy-cy ; mais je vous conſeille de ne pas faire comme le Chien d'Eſope, c'eſt à dire de ne pas prendre l'ombre pour le corps ; car je vous aſſure que celuy-là n'eſt que l'ombre de celuy-cy, ce que je ne dis pas pourtant par aucune affectation, ny par aucun deſir de nuire à perſonne, mais ſeulement par l'affection que j'ay à voſtre ſervice. Au reſte je ne le dédie à perſonne qu'à vous, Lecteur, car il eſt pour voſtre uſage ſi vous voulez vous en ſervir, & n'a pas beſoin d'autre protection que de la voſtre, ſi vous y prenez gouſt, & s'il vous eſt agreable. Ce que ſi vous m'accordez, je ſouhaite que vous en puiſſiez joüir long-temps, en effet & en pratique, non pas en lecture ſeulement. Adieu.

Extrait du Privilege du Roy.

PAr Grace & Privilege du Roy, donné à Paris le 18. jour de Iuin 1661. Signé, Par le Roy en son Conseil, LABORIE : Il est permis à IEAN RIBOU, Marchand Libraire à Paris, d'imprimer, ou faire imprimer, vendre & debiter, un Livre intitulé, *L'Ecole Parfaite des Officiers de Bouche, contenant le Vray Maistre-d'Hostel, le Grand Ecuyer-Tranchant, le Sommelier Royal, le Confiturier Royal, le Cuisinier Royal, & le Pastissier Royal*, pendant dix années : Et defenses sont faites à tous autres de l'imprimer, ny d'en alterer les Titres, ny vendre d'autre Edition que celle de l'Exposant, à peine de quatre mille livres d'amende, & de tous despens, dommages & interests, comme il est plus amplement porté audit Privilege.

Registré sur le Livre de la Communauté, suivant l'Arrest de la Cour de Parlement.

Signé, DU BRAY, Syndic.



LE MAISTRE-D'HOSTEL,

AVEC LES ENSEIGNEMENS de ce qui concerne sa Charge, son Exercice & son Pouvoir.

DANS les Maisons qualifiées, la Charge de Maistre-d'Hostel n'est pas une des moins considerables. Le nom emporte la signification de la chose, & la fait connoistre, sans qu'il soit besoin d'un long discours pour en décrire & la définition & la division : Toutesfois comme toutes les Testes couronnées, & toutes celles de haute & éminente qualité, ne sont pas de semblable espece, mais sont diferentes en beaucoup de circonstances; de mesme tous les Maistres-d'Hostel ne sont pas semblables en leur pouvoir &

en leurs fonctions. J'en parle icy assez generalement, & mesmes assez succintement : chacun en prendra ce qu'il jugera luy estre necessaire ou utile.

Pour avoir donc cette qualité dans une Maison, il n'est pas besoin de donner avis qu'il faut s'adresser ou au Seigneur, ou à la Dame, ou mesme à leur Intendant ; & je supose que le Maistre-d'Hostel ayant satisfait à ce devoir, est arresté : c'est pourquoy je juge à propos que d'abord qu'il prendra possession de sa Charge, il fasse visite generale & exacte de l'Office & de la Cuisine. Dans l'Office, il fera une espece d'inventaire de la vaisselle d'argent en pieces & en poids par détail, comme aussi du linge, & des ustancilles qui s'y rencontreront. Dans la Cuisine, il verra & considerera toutes les provisions tant de bouches, qu'autres, qui pareillement s'y trouveront : Et apres avoir donné les ordres necessaires tant au Chef d'Office qu'à l'Ecuyer de Cuisine, il ira luy-mesme acheter les viandes & autres choses qu'il jugera à propos pour le service.

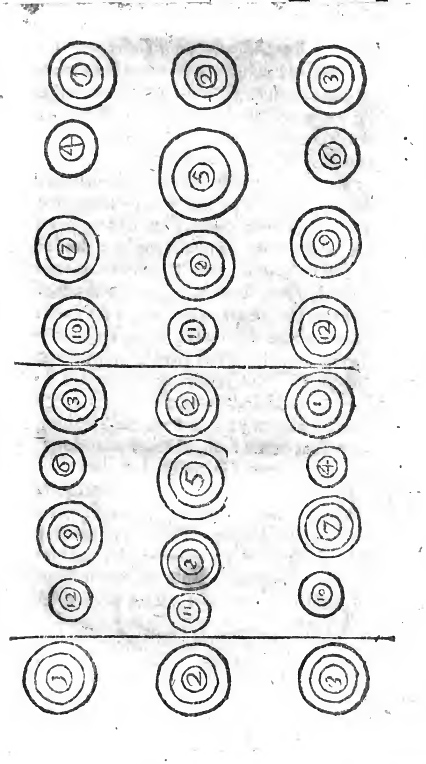
Estant de retour, il ira derechef à l'Office & à la Cuisine, & ordonnera des

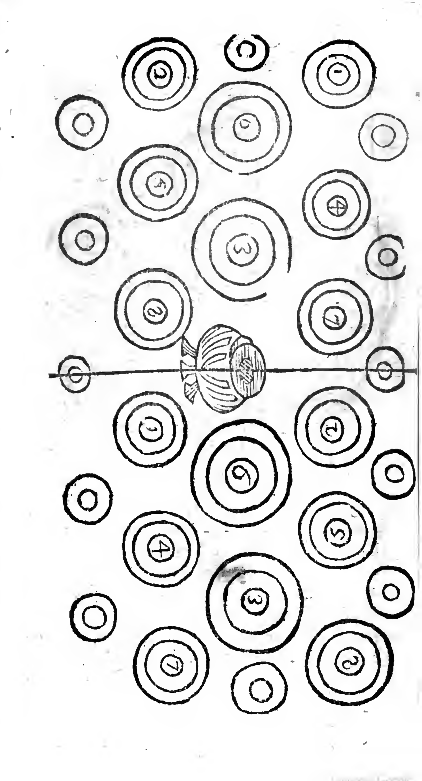
mets & des ſervices du Repas ; l'heure duquel il fera tarder ou avancer, ſelon l'ordre qu'il en aura reçeu. Cette heure eſtant venuë, il prendra une ſerviette blanche qu'il pliera en long, & ajuſtera ſur ſon épaule, à l'ordinaire ; ſe ſouvenant qu'elle eſt la marque de ſon pouvoir, & le ſigne particulier & démonſtratif de ſon Office. Or pour faire voir combien cette Charge eſt conſiderable, qu'elle ne déroge pas meſme à la Nobleſſe, & qu'elle eſt plutoſt d'honneur que de ſervice, il peut ſervir l'épée au coſté, le manteau ſur ſur les épaules, & le chapeau ſur la teſte, mais ayant toûjours la ſerviette pliée & ajuſtée en la poſture que j'ay dit.

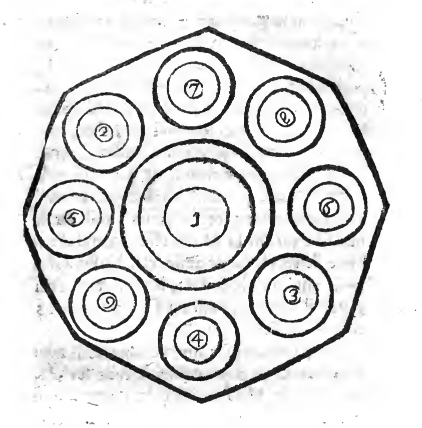
Le premier ſervice eſtant dreſſé, il marchera devant, & le fera porter avec ordre par les Perſonnes qui ſeront deſtinées à cet employ. En entrant dans la Salle où ſe doit faire le Repas, & où eſt la Compagnie, il oſtera ſon chapeau, mais incontinent apres il le remettra ſur ſa teſte. En ſuite il couvrira la Table de plats & d'aſſiettes, commençant par le haut bout, & continuant juſqu'au bas. Ce que pour bien faire, il mettra le premier plat à ce haut bout, comme j'ay dit, mais à la droite du

cadenas ou couvert; le second à la gauche; & entre les deux plats une assiette volante sur un porte-assiette vis-à-vis de la salliere, & fera la mesme chose jusques au dernier plat.

Vous en voyez les dispositions dans ces Figures, dont la premiere represente une Table ordinaire, c'est à dire longue, avec ses deux bouts, & la façon d'y dresser douze plats de service, & trois de reserve pour les Personnes qui surviennent lors que l'on sert. La seconde, une autre Table faite comme en ovale, & la façon d'y dresser huit plats de service: Et la troisiéme enfin une Table ronde, & la maniere de la couvrir de neuf plats. Les nombres qui sont en chacune de ces Figures de Tables, vous font voir à l'œil, & toucher au doigt, le vray moyen d'y ranger les plats avec ordre & avec honneur : c'est pourquoy j'ay jugé inutile & superflu d'en faire un plus long discours. Vous remarquerez dans la disposition de ces Tables, que les marques les plus grandes sont les bassins; les moyennes, les plats; & les petites, les assiettes.







La Compagnie ſe diſpoſant à laver les mains, il prendra la ſerviette d'eſſuy par les deux bouts; & lors que la ceremonie en ſera faite, il la luy jettera doucement & adroitement: Il la reprendra lors que l'on s'en ſera ſervy, & la reportera au buffet.

Il demeurera dans la Salle, derriere la chaise de la premiere place de la Table, ou derriere celle du Maistre, jusques à ce qu'il faille aller querir le second service; pour quoy faire il emmenera avec soy suffisamment de monde, auquel il fera porter les plats & les assiettes: Il marchera toujours devant; il couvrira la Table de mesme façon qu'au premier, & pratiquera le mesme ordre en tous les autres. Il aura particulierement & toûjours l'œil sur le Maistre ou sur la Maistresse, attendant le signe de servir ou de desservir. Enfin aprés avoir fait lever le dessert, les assiettes & la nape, il donnera ordre à faire couvrir les autres Tables.

Il est à remarquer, que pendant le Repas il a pouvoir de commander à tous les Officiers de la Maison, sans y comprendre toutesfois les Gentilshommes, les Demoiselles, les Filles de Chambre, & les Valets de Chambre, ausquels il n'a ordre ny pouvoir que de leur donner les choses necessaires pour leur repas. J'ay dit pendant le repas, mais j'adjoûte qu'il a toûjours ce pouvoir lors qu'il n'y a point d'Ecuyer, lequel ordinairement commande à ceux qui portent les couleurs.

Or comme cette Charge ne s'étend pas ſeulement à l'achapt, à l'apreſt, & au ſervice des viandes neceſſaires de jour à autre, & de repas en repas, mais auſſi à la proviſion des choſes dans leur temps & dans leur ſaiſon, qui eſt une des premieres maximes de l'œconomie, dont le Maiſtre-d'Hoſtel eſt comme le Chef & le Surintendant, le Miniſtre & le Diſpenſateur, je luy donne avis de penſer à cela ſoigneuſement, & de ſe pourvoir, par exemple.

En Eſté, de Bois & de Charbon, de toutes ſortes de Confitures tant ſeches que liquides, de Paſtez auſſi de toutes ſortes, de Fruits, de Syrops rafraiſchiſſans, de Concombres, de Pourpier, & de Paſſe-pierre ſalez & vinaigrez, de Champignons, de Morilles, de Mouſſeron ſec, de Vinaigre de toutes ſortes de fleurs & de gouſts.

En Automne, de Vin, encore une fois de Bois & de Charbon, en cas qu'il n'y euſt pourveu ſuffiſamment en Eſté, de Lard à larder, de Chandelle, &c.

En Hyver, de Glace & de Neige dans les Glacieres ; de Roſſolis, de Populo, d'Angelique, &c.

En Printemps, il ſera les proviſions

de campagne & d'armée, comme pourroient eſtre Lard à larder, Jambons de Mayence, de Bayonne, & autres; Sauciſſons de Bologne, gros & petits; Langues de Bœuf ſalées; Cuiſſes de Bœuf deſoſſées, graſſes, ſalées & fumées; Fromages de Brie affinez; Fromages de Rochefort de haut gouſt; Fromages de la Grande Chartreuſe à la coſte rouge; un Baril d'Anchois, un Baril d'Olives de Lucques; du Poivre noir, & du Poivre blanc; du Gingembre, des Cloux de Gircffle maſſifs, de la Canelle, du Poivre long, Gomme d'Adragan, Ecorce de Citron verte, Muſque, Ambre gris, &c.

Il eſt encor du devoir & de la Charge du Maiſtre-d'Hoſtel, que ces proviſions de campagne eſtant faites, il les faſſe ſoigneuſement ſerrer dans un Coffre, lequel il fera charger ſur un Chariot, ſur un Fourgon, ou ſur des Mulets; & qu'il n'oublie pas d'y faire mettre du Sucre, des Amandes, des Piſtaches, de la Bougie, de la Chandelle, & quelques Flambeaux de cire jaune. Il fera de plus emplir les Caves & les Cantines, de Bouteilles de bon Vin de Bourgogne ou d'Eſpagne, enſemble des autres Liqueurs délicieuſes dont nous

avons parlé cy-dessus, traittant des provisions qui se peuvent faire en Hyver, comme Blanquette, Rossolis, Populo, Angelique, outre le Vinaigre rosart & l'Huile vierge pour les Salades.

Il n'oubliera pas aussi la vaisselle d'argent, qu'il fera soigneusement serrer & enfermer, le linge de Table, & toutes autres ustancilles necessaires pour l'Office & pour la Cuisine; comme par exemple, un Four de cuivre rouge, trois Poislons, une Bassine, un Fourneau de fer, des Verres, & des Bouteilles, un Mortier de marbre, toutes choses necessaires à l'Office. Pour la Cuisine, six Marmites, qui se mettront l'une dans l'autre, deux Chaudieres, deux grandes Cassolettes, une Poisle à frire, & une autre Poisle à fricasser, un Poislon, une Cuillere à Pot, une Ecumoire, des Lardoires, des Tripiers de fer, deux Chenets, deux Hastiers plians, des Broches grandes & petites, &c.

Par occasion il ne sera pas mal à propos d'insérer icy en passant quelque chose du devoir du Chef d'Office & de l'Ecuyer de Cuisine; au premier desquels je donne avis de mettre derriere son Cheval, en cas de long voyage de campagne & d'armée,

une Bougette garnie d'assiettes, de couteaux, de cuillieres, de fourchettes, & d'autres choses semblables, necessaires pour couvrir la Table; sans oublier des plats & des assiettes pour dresser le Fruit: le tout en nombre suffisant.

A l'égard de l'Ecuyer de Cuisine, il doit se garnir aussi d'une Bougette remplie de plats & d'assiettes necessaires pour les Potages & premier service.

Leurs Aydes pourront de mesme charger sur leurs Chevaux de basts le reste des fournitures necessaires, & les provisions des Repas qui se pourront transporter facilement.

Pendant le voyage, l'heure de partir estant venuë, le Chef d'Office & l'Ecuyer de Cuisine, n'oublieront pas, l'un ses lardoires, & l'autre son essay. Ils monteront à cheval, & s'en iront devant les autres ou à la disnée, ou à la couchée. Estant arrivez à l'Hostellerie, ils prendront tout ce qui sera necessaire pour le service de la Table, & pour leur train, par bon compte, & à honneste composition: Ils le distribuëront en suite comme il leur sera ordonné. Le Repas achevé, & leur vaisselle d'argent serrée, ils rendront leurs comptes

au Maiſtre-d'Hoſtel, lequel ayant ſatisfait par tout, avec ordre, juſtice & meſure, ils continuëront leur voyage gaillardement & leſtement; car pourveu que le Maiſtre ſoit bien ſervy, que les Officiers ſoient contens, qu'ils ne ſouffrent ny celuy-là ny ceux-cy, ny perte ny dommage, & qu'ils rapportent le moule du pourpoint, certainement tout ira bien. Dieu leur en faſſe la grace.



LE GRAND ECUYER-TRANCHANT,

QUI ENSEIGNE PAR DISCOURS & par Figures, de quelle façon il faut découper & trancher toutes sortes de Viandes, de Poissons, de Fruits, & de Confitures.

Ensemble la diference & la distinction des morceaux de toutes sortes de Mets, & de quelle sorte il les faut presenter aux Personnes, selon leur condition & leur qualité.

DISCOURS.

L'EXERCICE de l'Ecuyer Tranchant est plus relevé & plus noble peut-estre que l'on ne s'imagine ; car suposé que la vie est la base & le fondement de tout ce qui se fait dans le Monde ; que cette vie ne se peut entretenir sans le boire & sans le manger, qui reparent tous les jours la chaleur naturelle qui entretient la vie, &

qui se dissipe par faute d'aliment ; qu'il y a de la distinction entre les Hommes, & que par consequent il doit y avoir entre eux des façons d'agir & de vivre diverses & diférentes ; il est bien à propos, que si le commun coupe luy-mesme ses morceaux, les Roys, les Princes, & les grands Seigneurs, soient exempts de cette petite peine, plutost par honneur & par ceremonie, que par necessité. Or comme il est constant que l'Esprit est beaucoup plus excellent que le Corps, il faut aussi avoüer que ce qui approche plus pres de l'esprit que du corps, ou qui ressent davantage le spirituel que le corporel, a quelque chose de plus considerable, que ce qui est materiel, & ne s'aplique qu'à la matiere. Il faut de plus avoüer, que les ceremonies qni se pratiquent parmy les Hommes, & les honneurs qui sont déferez à ceux que la naissance ou les titres élevent par dessus les autres, tiennent plus de la spiritualité, n'estant que des Inventions de l'esprit de l Homme, où la matiere n'a rien contribué ; & que par consequent ceux qui sont employez à les rendre & à en pratiquer l'exercice, sont plus considerables que ceux qui ne s'employent qu'à ce qui

est purement corporel. La Charge, ou l'Office d'Ecuyer-Tranchant, est de cette nature; c'est pourquoy j'ay avancé qu'il est plus relevé & plus noble peut-estre que l'on ne s'imagine: Joint que cet honneur n'estant deferé qu'aux Testes Souveraines & Couronnées, il emprunte une recommandation toute particuliere de la part de son objet, aussi-bien que de celle de sa fin & de son exercice.

Mais apres avoir discouru de la dignité de la Charge d'Ecuyer-Tranchant, il est à propos d'enseigner en gros & confusément, quel il doit estre, & ce qu'il doit faire.

A l'égard du premier, il ne faut point de longs discours pour persuader que quiconque veut entrer en cette Charge, doit estre bien fait de sa personne, adroit, dispos, & bien couvert, parce qu'ayant à paroistre & à servir devant son Maistre aux plus douces heures de la journée, qui sont celles du Repas, & quelquesfois devant des Compagnies extraordinaires & étrangeres, il seroit mal-seant de s'y trouver sans toutes ces qualitez.

A l'égard du second, il doit entr'autres choses sçavoir disposer les assiettes, en

sorte

forte que si plusieurs Personnes se rencontrent à table, il ne donne point sujet de mécontentement. Il doit aussi s'étudier à connoistre les appétits de son Prince, afin de luy présenter ce qui luy est le plus agreable, ou dans la qualité, ou dans la dissection des viandes. Pendant le Repas, sa place ordinaire est au bout de la Table, ou vis à-vis son Maistre; mais sur tout qu'il se souvienne de preparer en un lieu destiné à cela tout ce qui luy est necessaire pour son exercice.

La Compagnie s'estant mise à table, il doit aller à l'endroit où il a fait ses preparatifs; & se mettant sur l'épaule gauche la serviette qui doit estre sur les couteaux, en prendre un, & découvrir les viandes qui ont esté servies en plats couverts, & en faire l'essay avec une des tranches de pain qu'il aura preparées; le tout conformément à l'usage du Païs où il se rencontrera, & dont il doit sçavoir ou apprendre les ceremonies.

Ayant fait l'essay, voicy l'ordre des plats qu'il doit prendre. D'abord les Viandes boüillies, en suite les Ragousts, les Sausses & les Etuvées, & toutes ces sortes devant les Viandes rosties, donnant

ordre cependant qu'il y ait de la ſauſſe ſur les aſſiettes, & du ſel ſur leurs bords ; ce qui ne ſera pas neceſſaire, quand les viandes ſeront ſalées d'elles-meſmes.

A l'égard des Paſtez, il y en a de pluſieurs ſortes. Les uns ſont froids, les autres chauds ; les uns de viandes ſolides & maſſives, comme de Cerf, de Sanglier, de Lievre, &c. Les autres de plus legeres, comme de Pigeonneaux, de Poulets, & d'autres Oyſeaux : Il y en a auſſi de poiſſon, comme de Truites, de Brochets, &c. Les Paſtez de viande qui ſont chauds, doivent eſtre coupez par tranches & de travers ; mais il faut bien s'empeſcher d'en rompre le fonds, & ne pas manquer à mettre de la ſauſſe ſur les aſſiettes. Ceux qui ſont de volailles, il les faut couper par les jointures : s'ils ſont de poiſſon, il faut lever la grande arraiſte du dos, & ſervir comme il eſt aiſé de ſçavoir.

L'on doit ſervir les Confitures avec la fourchette, & les dragées avec la cuilliere, donnant avis en paſſant qu'il ne faut jamais vuider les Plats, mais qu'il y faut toûjours laiſſer quelque choſe.

Or comme il y a pluſieurs ſortes de Convives ou de Feſtins, il y a auſſi plu-

ſieurs ſortes de Tranchans. Par exemple, chez un Prince il y a le Tranchant ordinaire; mais s'il y ſurvient occaſion de joye & de feſtin extraordinaire, comme quelque Nopce, quelque Bapteſme, & ſemblables, tous les Conviez ne pouvant eſtre à la Table du Prince, il priera quelque Gentilhomme de trancher à celle des Dames & des Cavaliers : & comme il y a ordinairement pluſieurs Tables en ces rencontres, celuy qui ſe chargera de cette commiſſion, ſe doit mettre au milieu de la Table pour ſervir plus commodément toute la Compagnie. Que ſi auſſi un Gentilhomme ſe trouve en la compagnie des Dames qui n'ayent point de Tranchant, il ſemble que la civilité l'oblige à les ſervir; pour quoy faire il pourra ſe lever, trancher quelques Plats, en faire la diſtribution, puis ſe raſſeoir, & en ſuite en cas de beſoin ſe lever de nouveau, & pratiquer la meſme choſe. Il peut trancher aſſis, mais cela n'eſt pas ſi commode.

Quand on traitte un Ambaſſadeur ou un Prince, il y a un Gentilhomme au coſté du Tranchant; mais celuy-cy fait toûjours ſon exercice, quoy que le Gentilhomme preſente l'aſſiette couverte; &

il eſt à remarquer que la Place du Tranchant eſt toûjours l'ordinaire.

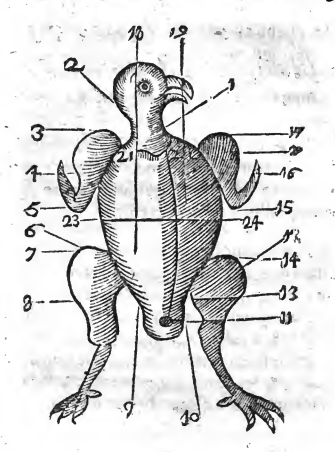
Chez ſoy, celuy qui entreprend de trancher, doit ſe lever de fois à autres pour s'acquitter de cette civilité; mais s'il n'en ſçait pas la ceremonie, il s'exempte de peine, & ne perd pas ſon temps.

Apres ce peu de mots, qui pourront donner quelque intelligence de la Charge & de l'Exercice de l'Ecuyer-Tranchant, j'ay penſé que comme la diſſection des Oyſeaux eſt la plus difficile & la moins connuë, il ſeroit à propos de donner en general les noms de toutes leurs jointures, afin que l'on pût pratiquer avec plus de facilité le peu qui en ſera dit en chacune des eſpeces qui ſuivent: Et il eſt à remarquer que les nombres qui ſont en ce petit dénombrement de ces jointures, ſe rapportent à ceux de la Figure ſuivante, qui eſt la premiere de beaucoup d'autres qui ſuivent, & qui auront chacune leur petit diſcours.

Noms de toutes les jointures des Oyseaux.

1. *Le costé gauche du Col.*
2. *Le costé droit du Col.*
3. *Le dessus de l'Aisle droite.*
4. *La petite jointure de l'Aisle droite.*
5. *Le dessous de l'Aisle droite.*
6. *La jointure du Genou de la Cuisse droite.*
7. *Le dessus de la Cuisse droite.*
8. *Le dessous de la Cuisse droite.*
9. *Le costé droit du Croupion.*
10. *Le costé gauche du Croupion.*
11. *Le Croupion.*
12. *La jointure du Genou de la Cuisse gauche.*
13. *Le dessous de la Cuisse gauche.*
14. *Le dessus de la Cuisse gauche.*
15. *Le dessous de l'Aisle gauche.*
16. *La petite jointure de l'Aisle gauche.*
17. *Le dessus de l'Aisle gauche.*
18. *Le dessus de l'Estomach.*
19. *Le dessous de l'Estomach.*
20. *La Fourchine du Col.*
21. *La petite Fourchine du costé droit.*
22. *L'autre petite Fourchine du costé gauche.*
23. *Le costé droit de la Carcasse.*
24. *Le costé gauche de la Carcasse.*

Or ce dénombrement & ce discours semblera peut-estre frivole à qui n'en sçait pas la pratique, mais il n'est pas inutile : car premierement si l'on sçavoit tout ce qui est couché dans ce Livre, ce seroit une vaine dépense & de temps & d'argent; mais comme il n'est dressé que pour instruire les Curieux, qui se pouvant trouver quelquefois en des compagnies ou de Personnes Illustres ou de Dames, demeureroient tout court, s'ils ne sçavoient faire comme il faut la dissection d'un Oyseau: aussi a-t-il esté necessaire d'en déduire les plus petites particularitez. 2. Les choses ne valent, dit-on ordinairement, que ce que l'on les fait valoir : les plus communes acquierent du merite par le prix que l'on leur donne; & les plus rares perdent leur éclat, quand on ne les estime pas ce qu'elles valent. 3. Les choses les plus ordinaires sont le plus souvent les plus ignorées, parce que tout le monde se persuade les trop bien sçavoir, & cependant l'on n'en a presque jamais qu'une grossiere pratique, qui n'a rien de solide : Et ces trois raisons m'ont donné sujet de déduire pour le mieux toutes les jointures des Oyseaux, afin de contenter les Curieux, & instruire les Ignorans.



Vous remarquerez que je ne marque jamais les deux petites fourchines du costé du col, ny les deux costez de la carcasse, parce que cela se pratique de la dissection de toutes sortes d'Oyseaux, estant les derniers coups de ceux que l'on tranche en pieces.

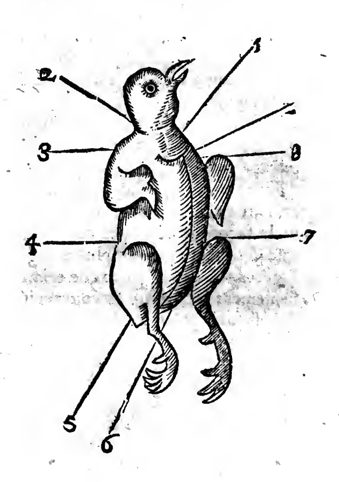
Dissection de la Grive à l'Italienne, de l'Estourneau à l'Allemande, de la Beccassine, &c.

Tous ces Oyseaux, & autres semblables, se tranchent de mesme façon : vous en voyez la Figure, qui leur donne neuf coups à l'Italienne ; sçavoir,

1. *Le costé du Col.*
2. *L'autre costé du mesme Col.*
3. *L'Aisle droite.*
4. *La Cuisse droite.*
5. *Le costé du Croupion.*
6. *L'autre costé du mesme Croupion.*
7. *La Cuisse gauche.*
8. *L'Aisle gauche.*
9. *La Fourchine du Col.*

Ordinairement ils se presentent entiers: mais quoy que vous les mettiez en pieces, ou non, n'oubliez pas de mettre du sel sur les assiettes, avant que de les presenter.

Diſſection de la Grive à l'Italienne, de l'Eſtourneau à l'Allemande, de la Beccaſſine, &c.



Dissection du Pigeon à l'Italienne, &c.

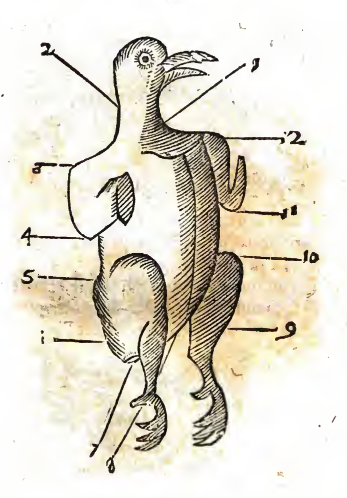
Le Pigeon, la Colombe, & autres Oyseaux semblables, se tranchent tous d'une mesme façon : A l'Italienne on leur donne treize coups, comme il est facile de voir en la Figure.

L'on peut aussi presenter le Pigeon entier, & quelquefois coupé en pieces, comme vous verrez en la Figure suivante.

Je n'exprime pas icy, comme j'ay fait en l'article précedent, ny les jointures, ny la façon de découper cet Oyseau ; ce que je ne feray pas non plus à l'égard des Figures suivantes, parce que cela se peut facilement connoistre & concevoir par ce qui est sur la premiere de ces Figures.



Diſſection du Pigeon à l'Italienne, &c.

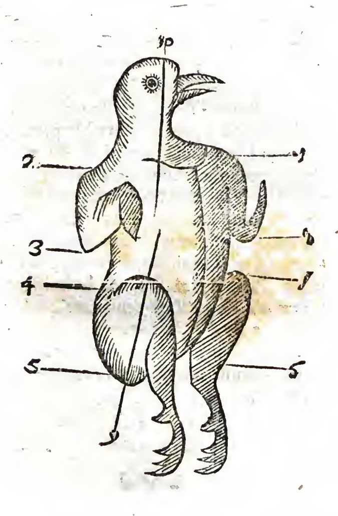


Diſſection du Pigeon en deux pieces.

Le Pigeon, comme je viens de dire, ſe peut ſervir entier, mais il eſt bon auſſi quelquefois de le couper en deux, pour ne pas tant emplir l'aſſiette; outre qu'il peut eſtre plus agreable de cette ſorte à celuy à qui on le preſente : toutefois cela dépend de la diſcretion du Tranchant, lequel doit avoir égard à la quantité des Conviez.



Dissection du Pigeon en deux pieces.

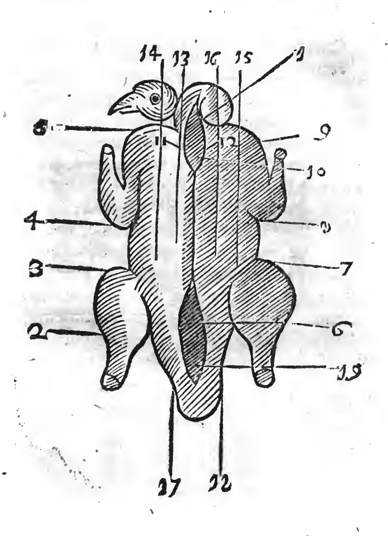


Disſection de la Poule boüillie.

C'eſt une viande aſſez commune & aſſez ordinaire, que la Poule boüillie ; neantmoins beaucoup de Perſonnes ne ſçavent pas comme il la faut trancher & ſervir avec ceremonie. Supoſé donc qu'il y ait huit Perſonnes à table à qui l'on en veüille preſenter, l'une des aiſles en eſt le premier morceau ; le ſecond, une partie du croupion, avec la fourchine ; le troiſiéme, l'autre aiſle ; le quatriéme, encore une partie du croupion, avec les deux petites fourchines ; le cinquiéme, le dos, avec le reſte du croupion ; le ſixiéme, le ventre ; le ſeptiéme, l'une des cuiſſes ; & le huitiéme, l'autre cuiſſe. S'il ſe rencontre quelque Perſonne de grande condition, adjoûtez quelque choſe à ce que vous luy preſenterez, comme une partie du croupion ou du blanc.



Diſſection de la Poule boüillie.

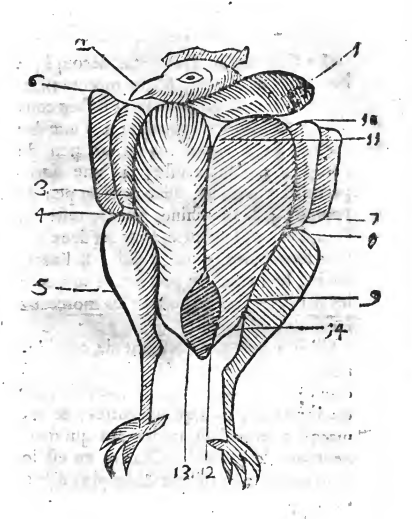


Dissection du Poulet.

Elle se fait de mesme que celle du Chapon à l'Allemande, laquelle vous verrez cy-apres.



Diſſection du Poulet.

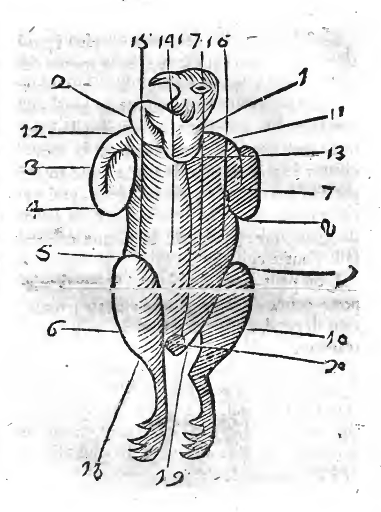


Diſſection du Chapon à l'Italienne.

Le Chapon à l'Italienne découpé, a beaucoup de coups, & les morceaux en ſont petits: C'eſt pourquoy il faut conſiderer & ſervir, 1. une aiſle; 2. l'une des parties du croupion, avec un peu de poulpe; 3. l'autre aiſle; 4. une autre partie du croupion, avec auſſi un peu de poulpe; 5. la fourchine, avec le reſte du croupion; 6. le ventre, avec les deux petites fourchines; 7. une cuiſſe; 8. l'autre cuiſſe, leſquelles ſe preſentent toûjours les dernieres, comme eſtant les morceaux les moins eſtimez.

S'il y a quelque Perſonne de conſideration, vous ferez comme j'ay dit au diſcours de la Poule boüillie, luy ſervant quelque choſe plus qu'aux autres; & remarquez en paſſant, qu'il y en a qui tiennent que le blanc de Chapon en eſt le morceau le plus délicat & le plus digne d'eſtre preſenté.

Diſſection du Chapon à l'Italienne.



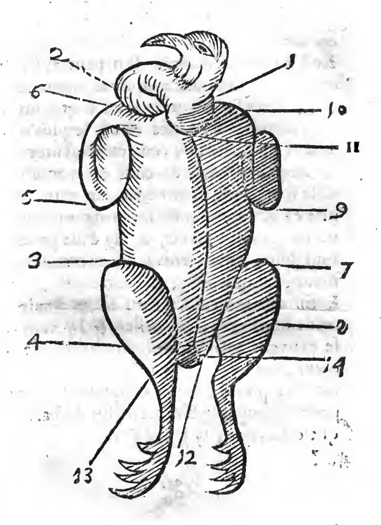
Dissection du Chapon à l'Allemande.

Le Chapon à l'Allemande est plus tranché que celuy à l'Italienne, & a moins de coups, mais les morceaux en sont plus beaux & plus honorables. Vous en pouvez faire huit assiettes : la premiere, l'aisle; la 2. une partie du croupion & la fourchine : la 3. l'autre aisle : la 4. une autre partie du croupion, & les deux petites fourchines : la 5. le ventre : la 6. le reste du croupion, & le dos : la 7. une cuisse; la 8. l'autre cuisse.

L'on peut lever du blanc, & en servir pour orner davantage une assiette; mais cela dépend de la discretion de celuy qui tranche.



Diffection du Chapon à l'Allemande.

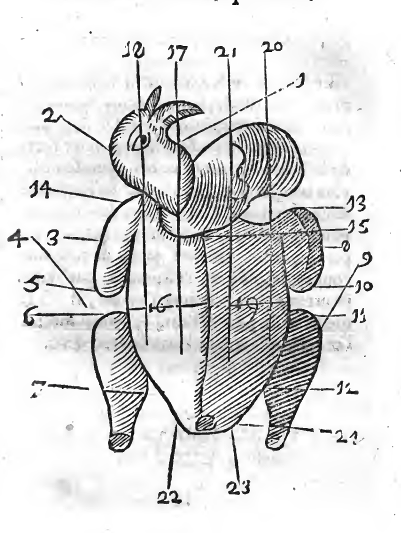


Dissection du Coq-d'Inde.

Le Coq-d'Inde se tranche en deux façons; sçavoir, ou sur la fourchette en l'air, ou dans le plat, comme il est aisé de voir en la Figure suivante. On peut aussi le couper en plusieurs morceaux, pour lesquels voicy à peu pres l'ordre que vous devez tenir. Le blanc en est le plus délicat, c'est pourquoy vous en presenterez, 1. une partie, avec un costé du croupion; 2. la fourchine, avec encor une partie du blanc; 3. l'autre costé du croupion, avec un morceau de blanc; 4. les deux petites fourchines, avec encor un morceau de blanc; 5. une aisle; 6. l'autre aisle, &c. Enfin comme cet Oyseau est ordinairement assez gros, les aisles & les cuisses se peuvent aussi couper en divers morceaux, dont il est aisé de sçavoir lesquels sont les plus délicats : comme aussi vous pouvez couper le blanc en plus de parties que celles que j'ay specifiées.



Diſſection du Coq-d'Inde.



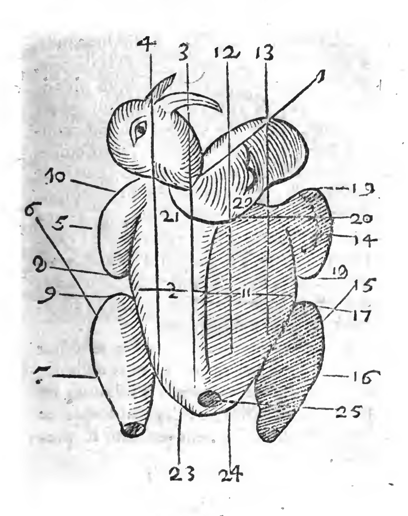
Diſſection du Coq-d'Inde froid & chaud par moitié.

Le Coq-d'Inde, comme il a eſté dit au precedent article, ſe peut trancher en l'air ſur la fourchette : toutéfois s'il eſt grand, vous le trancherez dans le plat, cette ſorte de diſſection eſtant en ce cas, ce me ſemble, plus belle & plus commode : en ſorte que froid ou chaud, y ayant peu de Conviez, vous le pouvez trancher par moitié, ou par quartiers, prenant garde de toûjours couper le plus de l'eſtomach que vous pourrez ; car, comme j'ay dit, il eſt le morceau le plus délicat, & vous ſuivrez l'ordre preſcrit dans l'article precedent.



Diſſection

Dissection du Coq-d'Inde froid & chaud par moitié.



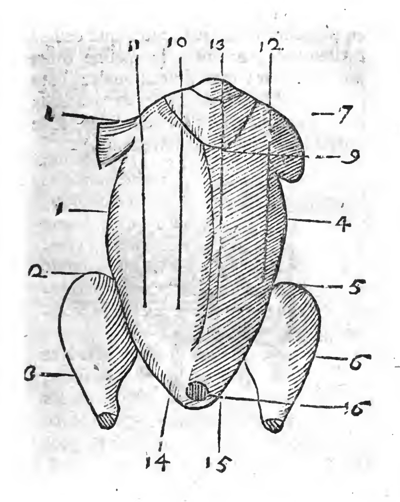
Dissection de l'Oye à l'Allemande.

L'on tranche l'Oye à l'Allemande, d'une autre façon que l'Oye à l'Italienne, car l'on en découpe l'estomach en plus de morceaux, & l'on emplit davantage les assiettes. Or voicy comme il la faut couper & servir; 1. une cuisse; 2. l'autre cuisse; 3. un costé du croupion, & une partie de l'estomach; 4. l'autre costé du croupion, & encor une partie de l'estomach; 5. une aisle; 6. l'autre aisle; 7. le reste de l'estomach, à quoy, s'il y a peu de blanc, vous pouvez adjoûter les deux petites fourchines; 8. la fourchine & le milieu du croupion; le reste à discretion.

Si vous voulez, vous pouvez adjoûter du blanc aux morceaux les plus délicats, que vous presenterez aux Personnes les plus considerables, remarquant que ce blanc est ordinairement presenté le premier.



Diſſection de l'Oye à l'Allemande.

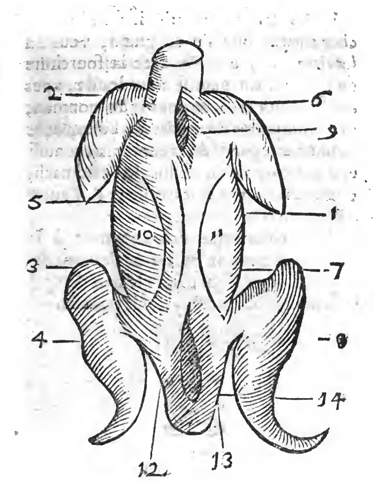


Diſſection de l'Oye à l'Italienne.

Vous pouvez couper l'Oye à l'Italienne en pluſieurs morceaux, ainſi que celle à l'Allemande, & ſuivre le meſme ordre pour la ſervir : mais ſi vous voulez, vous pouvez auſſi commencer par les morceaux de l'eſtomach, ſuivre par les cuiſſes, & le reſte de meſme qu'à la precedente.



Dissection de l'Oye à l'Italienne.



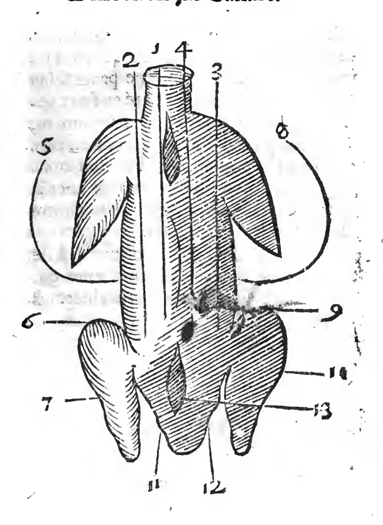
Dissection du Canart.

Le Canart estant petit, il faut le trancher entier : que s'il est grand, vous en servirez, 1. une cuisse, avec la fourchine du col ; 2. l'autre cuisse, avec les deux petites fourchines ; 3. une partie du croupion, avec une partie du dessus de l'estomach ; 4. une autre partie du croupion, avec aussi une autre partie du dessus de l'estomach ; 5. une aisle, avec la carcasse ; 6. l'autre aisle, & le reste du croupion.

L'on commence ordinairement à le servir par les deux pieces de l'estomach, ce qui est le meilleur ; mais le tout dépend de la discretion de celuy qui le tranche.



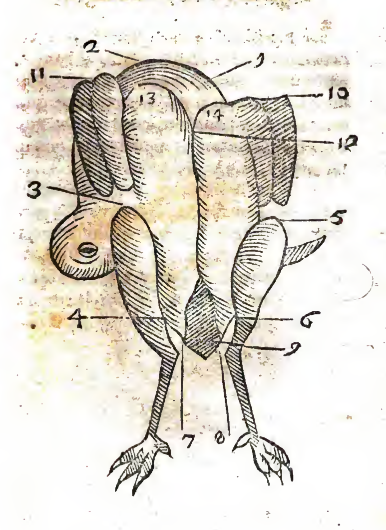
Diſſection du Canart.



Diſſection de la Beccaſſe.

La Beccaſſe eſt ordinairement ſervie entiere, ou par morceaux. Or quand on la ſert entiere, cela n'empeſche pas que l'on ne la coupe, mais il faut faire en ſorte que les morceaux tiennent encor les uns aux autres, & la couper de meſme que ſi on la preſentoit par pieces : toutefois en ce cas il faut laiſſer le huitiéme coup, & aller du ſeptiéme au neufiéme. Que ſi vous la preſentez par pieces, il faut premierement ſervir les cuiſſes, en ſuite les aiſles, & ainſi du reſte; mais ſouvenez-vous qu'elle s'embroche avec la fourchette du Pigeon.

Diſſection de la Beccaſſe.

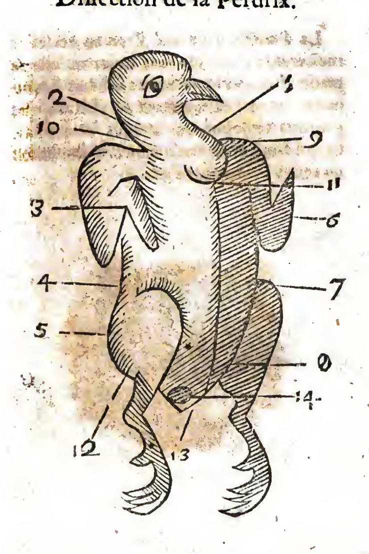


Diſſection de la Perdrix.

La Perdrix ſe tranche & ſe preſente entiere comme le Pigeon, quoy qu'elle ſe puiſſe auſſi ſervir par pieces: Mais quand vous la trancherez entiere, il ne faut que trancher les jointures, ſans les mettre bas. Que ſi vous la ſervez par pieces, preſentez les aiſles les premieres.



Diſſection de la Perdrix.

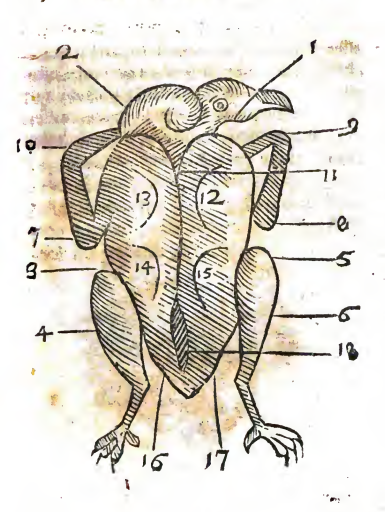


Diſſection du Faiſan.

La diſſection de cet Oyſeau eſt aſſez indiferente: car les uns tiennent que le blanc, particulierement au bout de l'eſtomach, en eſt le morceau le plus délicat: d'autres tiennent que ce ſont les cuiſſes: ce qui fait que je laiſſe cela à la diſcretion de celuy qui en fera l'office.



Diſſection du Faiſan.

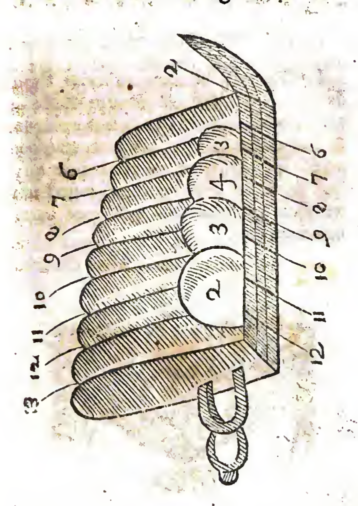


Diſſection de la Longe de Veau.

La Longe de Veau eſtant une piece aſſez groſſe & aſſez maſſive, elle ſe tranche en beaucoup de morceaux, que vous pouvez connoiſtre par les nombres qui ſont en la figure : c'eſt pourquoy je ne vous donne point d'avis ſur cette diſſection, ſinon qu'à chaque morceau que vous preſenterez aux principaux de ceux qui ſont à la table, vous adjoûtiez un peu du Rognon avec ſon gras, & que vous l'embrochiez avec la fourchette du Lievre.



Diſſection de la Longe de Veau.

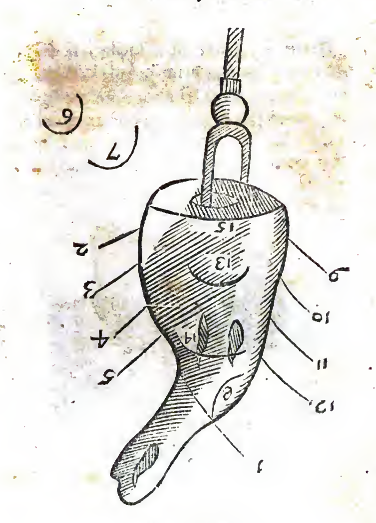


Dissection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.

Le Gigot de Mouton, celuy de Veau, de Dain, de Cerf, & d'autre Beste de telle nature, se tranchent de mesme façon, & l'on en fait tant de morceaux que l'on veut. Il est seulement à remarquer qu'il faut presenter avec la grande fourchette les premiers morceaux que vous aurez tranchez.



Diſſection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.

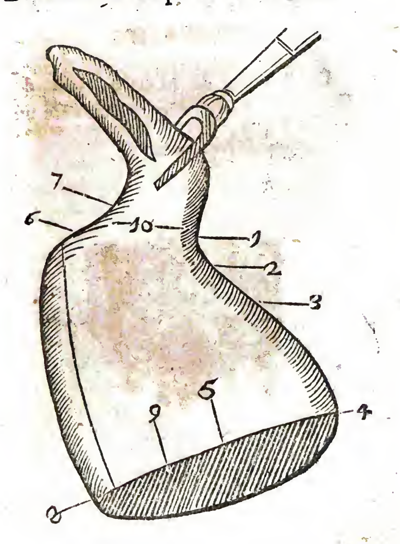


Diſſection de l'Epaule de Mouton.

Cette diſſection eſt ſi facile, ſi ordinaire, & ſi bien exprimée dans la Figure, que j'ay crû eſtre inutile d'en faire un long diſcours.



Diſſection de l'Epaule de Mouton.

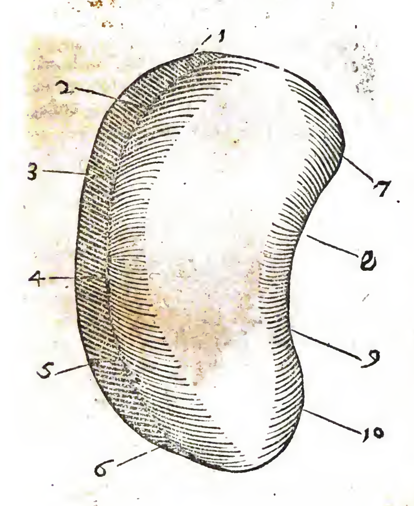


Diſſection de la Poitrine de Mouton, &c.

La Poitrine de Mouton, celle de Veau, &c. ſe tranchent & ſe ſervent de meſme façon, ſçavoir coſte par coſte, avec la grande fourchette.



Diſſection de la Poitrine de Mouton, &c.

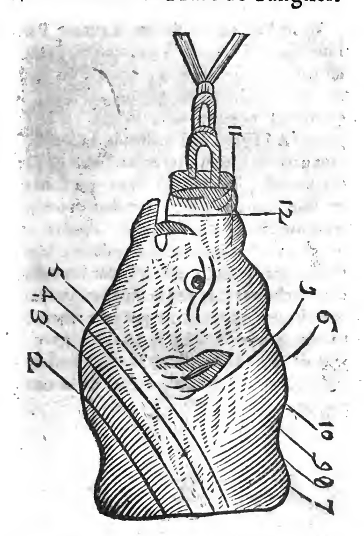


Dissection de la Hure de Sanglier.

La Hure de Sanglier est ordinairement servie froide. Pour la trancher avec ordre, vous commencerez par les oreilles, & vous continuërez par les machoires, que vous couperez par tranches le plus pres des deux costez du col que vous pourrez : mais remarquez qu'il faut servir ces tranches devant les oreilles.



Diſſection de la Hure de Sanglier.

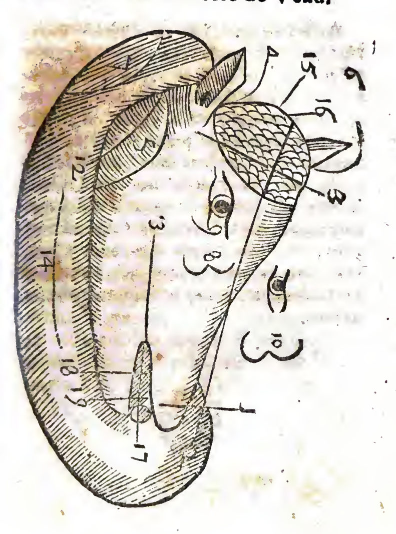


Dissection de la Teste de Veau.

En Allemagne, & en d'autres Païs, l'on sert la Teste de Veau toute ouverte: ce qui fait qu'il est à propos d'en commencer la dissection par les oreilles, & continuer comme vous voyez en la Figure. A l'égard de l'ordre de la servir, il faut premierement presenter l'une & l'autre temple, j'entens à deux personnes; en suite un œil avec l'une des dents qui sont aupres de la machoire; l'autre œil apres, avec l'autre semblable dent: Continuez par les deux oreilles, par les costez des machoires, & par la langue que vous trancherez en plusieurs parties: mais remarquez que le tout se tranche avec la grande fourchette, & qu'il faut laisser la cervelle au devant du premier de la compagnie.



Diſſection de la Teſte de Veau.

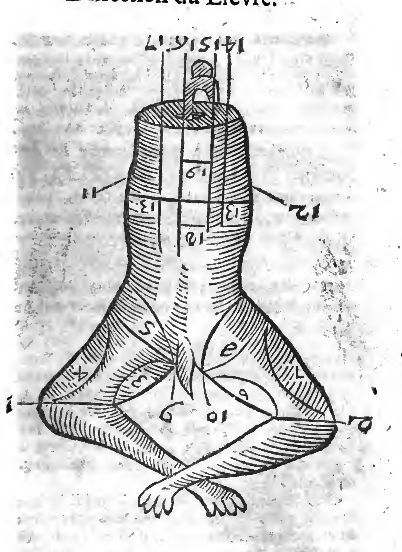


Dissection du Lievre.

Aussi-tost que vous en aurez tranché les deux pieds, vous les mettrez sur une assiette, & les donnerez à un Valet. A l'égard du reste de cette dissection, suivez les nombres marquez en la Figure. Il y en a qui tiennent que la petite jambe de derriere en est le meilleur morceau : d'autres disent que c'est le dessus des reins. Or le Lievre a sa fourchette expresse & particuliere, parce que le trou des reins est fort petit : toutefois si vous n'en avez point, vous vous servirez de la grande, l'enfilant sur l'échine des reins, & l'embrochant au dedans.



Diſſection du Liévre.



Dissection du Cochon de Lait.

Cet Animal estant l'un des plus grands qui se servent entiers ordinairement sur table, la dissection en est assez particuliere & assez longue: car premierement on l'embroche deux fois avec la fourchette, la premiere, par le groüin, & du premier coup on coupe la teste, c'est à dire on la separe du reste du corps : en suite aux deux & troisiéme coups l'on coupe les deux oreilles: au quatriéme l'on divise la teste en deux parties: Cela fait, on le rembroche de nouveau avec la mesme fourchette devers les reins, & l'on commence à couper cette partie par la cuisse gauche, ce qui fera le cinquiéme coup : l'on continuë par l'épaule gauche, & ce sera le sixiéme ; pour le septiéme, l'on coupera l'épaule droite, & la cuisse droite pour le huitiéme : le long de l'épine du dos à gauche, & l'autre partie de la mesme épine, qui est la droite, feront les neufiéme & dixiéme coups: Cette épine du dos vous demeure alors dans la fourchette, & vous luy donnez deux coups, qui ne feront que le onziéme du tout : reprenant alors vostre fourchette, & la mettant sur le ventre, vous le couperez à droite & à gauche, & ferez le douziéme : Enfin luy donnant deux coups de travers, vous en ferez le treiziéme & le quatorziéme ; le tout conformément à la Figure qui suit.

Or à l'égard de l'ordre dans lequel il le faut servir, il y en a qui tiennent que le morceau pres du col, principalement quand il est bien cuit, est le meilleur ; d'autres croyent que ce sont les jambes, dont je demeure d'accord, aussi-bien que pour les costes.

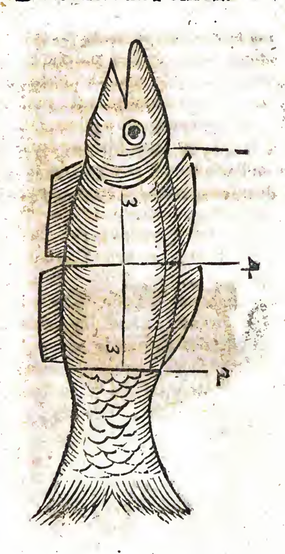
Diſſection du Cochon de Lait.



Dissection de Poisson.

Tout Poisson se tranche de mesme sorte ; & ce qu'il y faut observer est, que s'il est grand, il se tranche de travers, & l'on en fait plus de morceaux : mais avant que de le trancher ainsi, il en faut oster l'arraiste, & ne pas oublier de laisser attaché à la teste un bon doigt de la poulte ; ce qui sera le premier morceau à presenter. Que s'il est mediocre, il se sert entier, & se tranche comme vous voyez en la Figure, mais il faut toûjours lever l'arraiste avant que de le presenter. S'il y a de la sausse, vous en mettrez sur l'assiette. Or je vous donne encor avis de lever les arraistes qui sont sur le dos & sous le ventre, avant que de trancher ; ce que vous ferez coupant le dessus du Poisson en forme de croix, & apres les avoir levées, vous le recouvrirez.

Diſſection du Poiſſon.

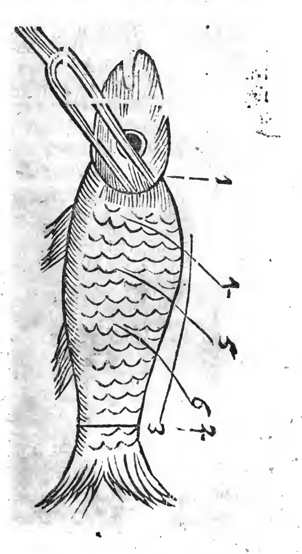


Autre Diſſection de Poiſſon.

Quoy que, comme j'ay dit ſur la Figure precedente, toute ſorte de Poiſſon ſe tranche de meſme ſorte, il y en a pourtant qui tiennent qu'il faut premierement en couper la teſte & la queuë, puis l'ouvrir par deſſus le dos, & apres en avoir levé l'épine ou l'arraiſte, le recouvrir & le trancher de travers, comme montre la Figure.



Autre Diſſection de Poiſſon.

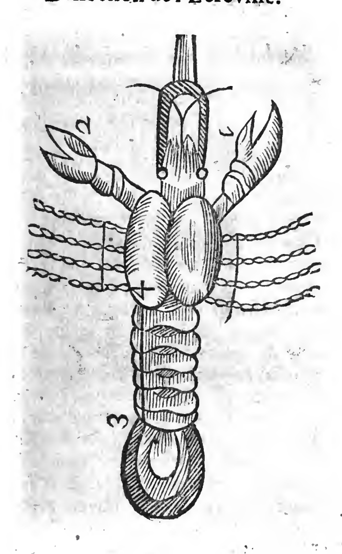


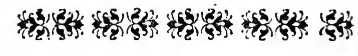
Dissection de l'Ecrevisse.

Ce Poisson, comme il se voit en figure, n'a que quatre coups, que l'on peut facilement discerner: c'est pourquoy il seroit superflu d'en faire un long discours.



Diſſection de l'Ecreviſſe.



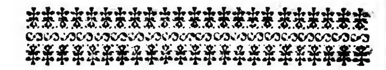


Methode pour servir les Fruits par l'Ecuyer-Tranchant.

LE service des Fruits regarde deux sortes d'Officiers, sçavoir, l'Ecuyer-Tranchant, & le Sommelier; celuy-cy pour les ajuster, les enjoliver, & les dresser dans les plats; celuy-là pour les presenter aux Conviez: mais le Sommelier a beaucoup plus de choses à y observer que le Tranchant, c'est pourquoy je ne fais pas un long discours pour instruire ce dernier à leur égard; & seulement je luy donne avis de les trancher le plus viste qu'il pourra, & pas davantage par exemple que les quatre premieres Pommes, les quatre premieres Poires, & les quatre premieres Pesches ou Pavis, quand il en est la saison: comme aussi de les prendre avec la fourchette à trois pointes, laquelle s'il n'a point, il les piquera de travers avec une autre. A l'égard des Figues, elles ne se tranchent point hors de l'Italie; & pour le Melon, apres que l'on en a tranché les

deux premieres costes, la Nature aprend le reste. Je ne parle point aussi des Figures que l'on peut donner à toutes sortes de Fruits qui peuvent recevoir de l'enjolivement, comme estant chose qui concerne le Sommelier, qui suit immédiatement, & dans le Traitté duquel l'on peut voir grand nombre d'ornemens & de representations que l'on leur peut donner, & lesquelles si elles n'instruisent pas entierement, récréent la veuë, & font considerer l'adresse de ceux qui les déguisent avec tant de gentillesse.





LE SOMMELIER ROYAL,

QVI ENSEIGNE CE QVI est de sa Charge, & la maniere de bien plier le Linge de Table, en plusieurs & diverses sortes de figures, avec d'autres gentillesses.

APRES avoir fait voir ce qui concerne l'Office du Maistre-d'Hostel, & celuy de l'Ecuyer-Tranchant, j'ay jugé à propos d'y joindre immédiatement le Sommelier; & je l'ay nommé Sommelier François, parce que ce titre emporte je ne sçay quoy de recommandable, puis qu'il n'y a rien en quoy la France n'excelle par dessus les autres Nations. Or cette Charge n'est pas de petite consequence; car outre qu'il

faut que le Sommelier agisse, il faut aussi qu'il conserve & qu'il distribuë : c'est pourquoy je desirerois en luy trois qualitez de consideration ; la fidelité, l'adresse & la propreté : Ce que supposant estre en tous ceux qui s'en veulent mesler, je dis que le Sommelier entrant dans sa charge, doit d'abord rendre ses devoirs à Monsieur le Maistre, & à tous ceux qu'il appartiendra. Il doit en suite se faire instruire de l'ordre du service de la Table, & de la distribution des choses qui seront mises en sa charge. S'estant enfin chargé par compte de la vaisselle d'argent & du linge concernant son office ; l'heure venuë qu'il sera obligé de se mettre en état de servir, il disposera son couvert dans une Corbeille garnie autour du dedans d'une nappe, dans laquelle il mettra les bassins, l'éguiere, la sous-coupe, les cadenas, les flacons, la salliere, les assiettes, les couteaux, les cuillieres, les fourchettes, les porte-assiettes, deux nappes, les serviettes, dont au moins il y en aura deux pliées en baston rompu, le pain, & autres choses necessaires pour couvrir la Table & le Buffet.

L'heure du Repas approchant, luy &

ſon Ayde, ou Valet, prendront la Corbeille ainſi garnie, & la porteront dans la Sale ou dans la Chambre où ſe doit faire le Repas, ſans oublier le ſucrier & le vinaigrier garnis, dont l'un portera l'un, & l'autre portera l'autre.

D'abord eſtant entrez, & ayant poſé leur Corbeille, ils garniront la Table du Buffet d'une nappe; ils mettront les baſſins ſur cette nappe au long de la tapiſſerie, puis ils diſpoſeront les flacons & l'éguiere, en faiſant une rangée entremeſlée; au deſſous de laquelle ils en feront une autre, qui ſera composé des ſous-coupes, du ſucrier, des verres qu'ils placeront les pattes deſſous, & ſous chacune deſquels il mettra une ſous-coupe.

En ſuite le Sommelier mettra la nappe du couvert, & ſur la nappe la ſalliere & les porte-aſſiettes, puis les aſſiettes en tel nombre qu'il ſera neceſſaire; mais il les placera en telle ſorte, que les armes qui y ſont gravées ſoient tournées vers le milieu de la Table, & qu'elles débordent en dehors environ de quatre doigts.

A la main droite de chaque aſſiette, il mettra les couteaux, & toûjours le tranchant vers l'aſſiette, puis les cuilleres le

creux en bas, ſans aucunement les croiſer, en ſuite le pain ſur les meſmes aſſiettes, & la ſerviette par deſſus le pain.

Il eſt à remarquer, que le haut bout de la Table ſe prend ordinairement du coſté des feneſtres les plus éloignées de la porte, du coſté de la cheminée.

Que s'il y a un cadenas, lequel ne ſe met ordinairement que devant les Princes & devant les Ducs & Pairs, il le faut mettre à la main droite de l'aſſiette, garnir la ſalliere de ſel, & mettre ſur ce cadenas une ſerviette, ſur laquelle ſeront mis le couteau, la cuilliere, & la fourchette, & en ſuite étendre encor une ſerviette qui couvrira le couvert & le cadenas.

Il eſt auſſi à remarquer, qu'il ne faut mettre aucun couvert au bout de la Table, ny au droit du cadenas.

Comme le nombre des aſſiettes excede ordinairement celuy de ceux qui doivent ſeoir à la Table, il en faut faire pluſieurs piles, que l'on mettra ſur la Table du Buffet de la longueur de la meſme Table, & ſur chaque pile une ſerviette pliée en baſton rompu, par deſſus laquelle il en faut encore renverſer une autre ou plu-

ſieurs, qui ſerviront à eſſuyer les mains quand elles auront eſté lavées.

Au bout de la Table du Buffet, il faut placer la Cuvette & la Buye pleine d'eau.

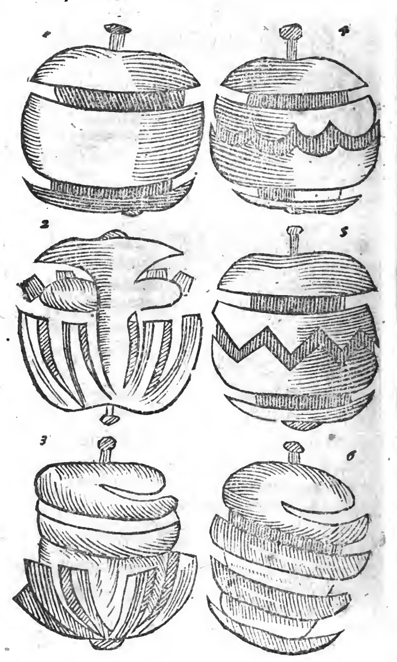
Enfin apres que le Sommelier aura ainſi dreſſé ſon couvert, il diſpoſera ſon Fruit, & le dreſſera ſur des Pourcelines, ou ſur des Plats, de quelque matiere que ce ſoit, & tels qu'ils ſe trouveront en la Maiſon.

Or parce que je ne parle icy que d'un Sommelier de conſequence, & que je ſupoſe qu'il ſoit au ſervice des Teſtes Souveraines ou Couronnées, il doit ſçavoir ajuſter ſon Fruit, & le déguiſer en toutes ſortes de Figures, comme auſſi le découper ou peler en pluſieurs & diverſes façons : Mais parce que cela ne s'apprend ordinairement que par voir faire & par le genie que l'on y peut avoir, je n'en mets point icy d'inſtruction, mais ſeulement quelques certaines repreſentations, qui pourroient n'eſtre pas inutiles.

Il garnira en ſuite ſes aſſiettes volantes & ſes ſallades le plus proprement qu'il luy ſera poſſible.

L'heure du Repas estant venuë, il portera le vin, il presentera à laver, il fera l'essay du vin & de l'eau, & demeurera debout proche du Buffet, où il attendra les ordres qui luy seront donnez.




2
5
3
6

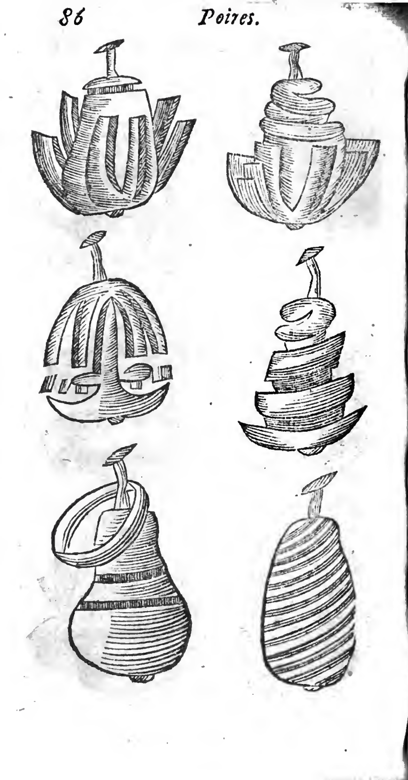
7

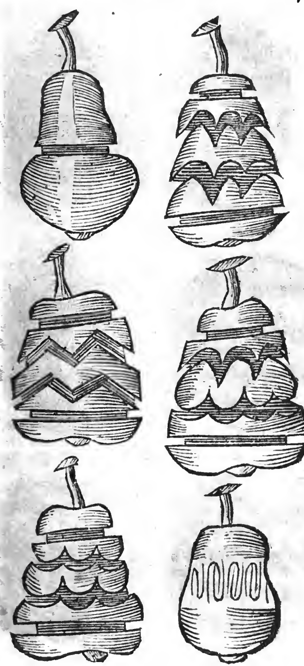
10

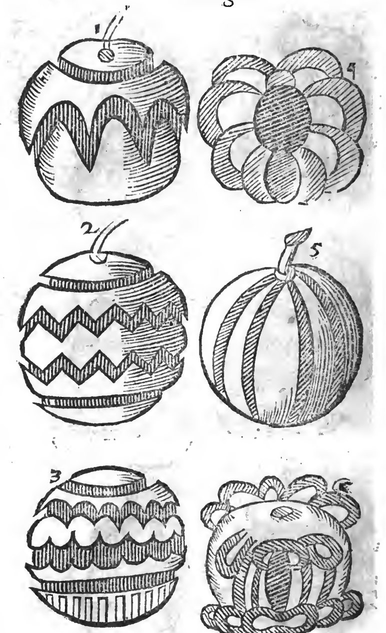
11

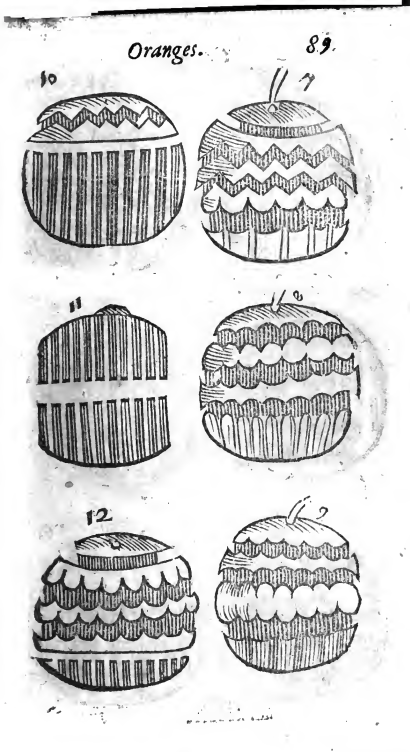
9

12






1
4
2
5
3
6


10
7
11
8
12
9

13

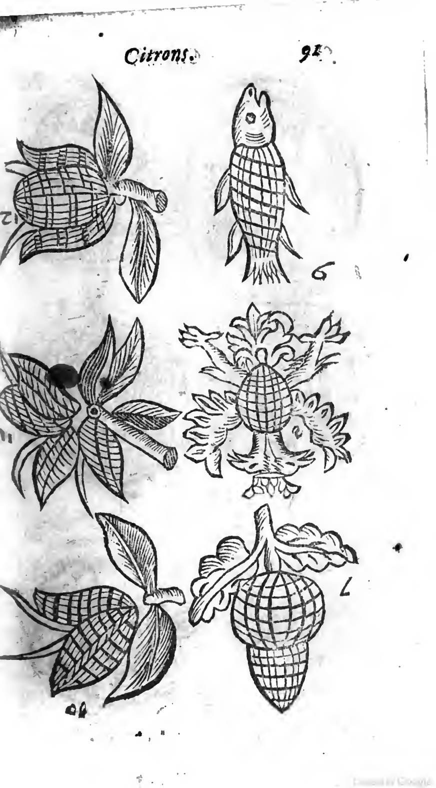
16

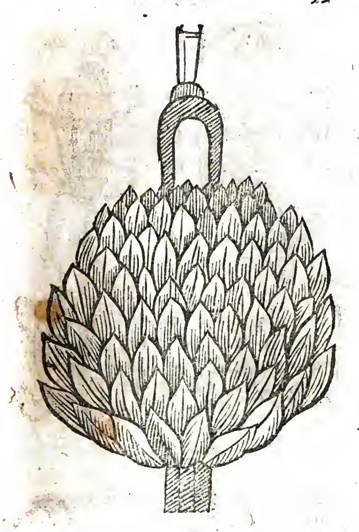
14

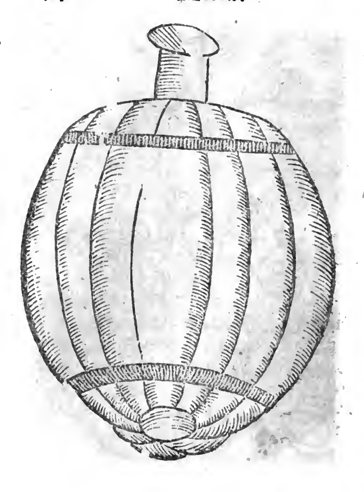
17

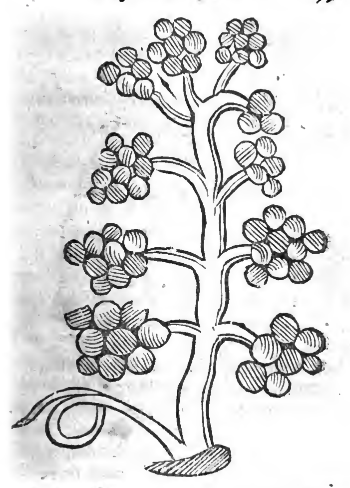
15

10

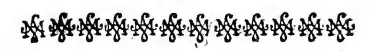

6
7







Il eſt à remarquer, que le Raiſin dont vous voyez la figure, n'eſt pas ſervy comme à l'ordinaire dans un Plat, en pluſieurs grapes; mais bien comme élevé en haut & droit, avec quelque artifice qui le faſſe voir comme planté dans la terre, & attaché à ſon ſep.



Instructions familieres pour bien apprendre à plier toutes sortes de Linges de Table, & en toutes sortes de Figures.

D'ABORD il est necessaire de sçavoir bien bastonner & friser, parce que ce sont les deux connoissances principales que doit avoir celuy qui veut s'employer à la gentille curiosité qui est icy enseignée: Mais comme je supose que quiconque l'entreprend en a oüy parler, je dis seulement que pour bastonner, il faut prendre une serviette, la plier de travers, & la plisser par petits plis avec les doigts, le plus bas & le plus delié qu'il se peut. Cette façon peut servir à faire grand nombre de couverts, & sert mesme ordinairement à presenter apres que l'on a lavé les mains, & à mettre moüiller entre deux assiettes, comme il a esté dit au Traitté du Service de Table.

Vous

Vous la pouvez mettre tout de son long, ou la plier en deux, en trois, ou en cœur ; & pour cette derniere façon, il la faut plier par le milieu, & joindre les deux bouts ensemble, les renversant environ quatre doigts de long, lier le milieu, & roulant ces deux bouts en dedans, en sorte que ce milieu fasse une pointe longue, ce qui fera que les deux costez formeront merveilleusement bien un cœur.

Serviette frisée.

Lors que la Serviette est bastonnée, il la faut friser par le milieu, ou par un des bouts en petits carreaux bien deliez ; mais ayez soin de bien presser les plis les uns pres des autres avec les doigts, & le plus que vous pourrez.

Une Serviette bastonnée & frisée, peut servir à grand nombre de couverts diferens.

Serviette pliée par bandes.

Prenez une Serviette de travers, & en pliez une bande de la largeur d'un poulce proche de l'ourlet. Faites encore une autre bande tout proche, & de la mesme

largeur. Continuez à faire de mesme des deux costez jusqu'au bout ; renversez ensuite vostre Serviette de l'autre costé, & la pliez en trois. Cette façon peut, de mesme que la precedente, servir à faire quantité de couverts diférens.

Serviette pliée en forme de Coquille double, & frisée.

Prenez une Serviette de travers, & la pliez par le milieu: faites une bande large d'un poulce proche de ce milieu, & continuez à faire de mesme jusques à demy-pied pres de l'ourlet. Retournez la Serviette de l'autre costé, & y faites encor des bandes de mesme façon que les premieres. Prenez-la de sa longueur, & la bastonnez le plus que vous pourrez: relevez en enhaut les plis de toutes les bandes l'un apres l'autre avec la pointe d'une lardoire, ou d'une épingle, & faites le mesme des deux costez: ouvrez le bas de la Serviette qui ne sera point plissé, enfermez un pain dedans, rassemblez bien tous les plis, & les pliez sous le pain: dressez vostre serviette de sa hauteur, & la couchez en façon d'un éventail ouvert.

Serviette pliée en forme de Coquille simple.

Pliez vostre Serviette de travers à un pied pres de l'un des ourlets, en sorte que les plis soient dessous. Faites des bandes d'un poulce de large, depuis le ply que vous aurez fait, jusques à demy-pied pres de l'ourlet. Prenez vostre Serviette de sa longueur, & la bastonnez bien menu.

Vous pouvez relever les plis, & la dresser de mesme façon que celle qui est pliée en forme de Coquille frisée.

Serviette pliée en forme de Melon double.

Prenez vostre Serviette de travers : faites une bande dans le milieu qui soit large d'un poulce, & continuez jusques à six ou huit doigts pres de l'ourlet : Prenez-la de l'autre bout, & en faites de mesme. Retournez-la, & la bastonnez de sa longueur. Frisez-la si vous voulez de mesme façon que celle qui est pliée en forme de Coquille double. Mettez un pain long dessous, & pliez les deux bouts de vostre Serviette sous le pain.

Serviette pliée en forme de Melon simple.

Prenez une Serviette de travers par bandes, bastonnez-la bien menu de sa longueur, mettez un pain rond dessous, & la faites bien tenir aussi en rond. Vous la pouvez friser de mesme que celle qui est pliée en forme de Coquille double.

Serviette pliée en forme de Coq.

Pliez une Serviette par le milieu, & faites en sorte que les deux ourlets se joignent ensemble: Bastonnez-la de sa longueur le plus menu, le plus serré, & le plus bas que vous pourrez: frisez-la aussi bien menu, & la serrez en la frisant: Ouvrez-la jusques à un doigt pres du milieu: Rejoignez bien les plis ensemble: Mettez un gros pain rond sur le milieu de la raye; mettez les bords de la Serviette sur ce pain: Tirez la reste & le bec du Coq du milieu aussi de la Serviette que vous éleverez en haut; faites-luy une creste, des barbes, des oüyes, de quelque étoffe rouge; & pour le bout du bec, vous le formerez avec une plume taillée que vous

ferez tenir avec de la gomme d'Adragan détrempée dans de l'eau d'Orange, ou d'autre senteur: Tirez-en la queuë à l'autre bout de la raye, & élevez-la le plus haut que vous pourrez.

Serviette pliée en forme de Poule.

Pliez vostre Serviette de mesme façon que la precedente, mais ne luy faites pas la queuë si grande, ny si élevée.

Serviette pliée en forme de Poule, avec ses Poussins.

Pliez vostre Serviette de mesme que les deux dernieres precedentes; mais au lieu de plier les bords sous le pain, formez-en les restes de plusieurs petits Poulets que vous ferez sortir de dessous ses aisles.

Serviette pliée en forme de deux Poulets.

Pliez vostre Serviette en trois de sa largeur: bastonnez-la de sa longueur, & la frisez: ouvrez-la des deux costez pres des deux rayes: mettez un pain sous chaque raye, & tirez les testes & les queuës de

vos Poulets, de mesme façon qu'en
en forme de Coq, l'une d'un cost
l'autre de l'autre.

Serviette pliée en forme de Pigeon couve dans un Pannier.

Pliez vostre Serviette de mesme
que celle en forme de Coq : Met
pain sous le milieu de la raye, & for
teste & la queuë de vostre Pigeon :
un gros bord rond du tour de la Ser
de laquelle vous tirerez quelques
forme de Pannier, & faites passer l
& la queuë par dessus les bords.

Serviette pliée en forme de Perdr

Pliez vostre Serviette de mesme
que celle en forme de Poulets ; &
qu'elle sera dressée, parsemez-la de
de couleur de Perdrix.

Vous pouvez former une ou plu
Perdrix d'une seule Serviette, e
donnant autant de plis pour form
rayes, que vous voudrez former d
drix.

Serviette pliée en forme de Faisan.

Bastonnez une Serviette de sa longueur; & la frisez jusqu'à demy-pied pres d'un des bouts : mettez un pain rond dessous: tirez la teste du milieu de l'ourlet, & élevez vostre Serviette le plus haut que vous pourrez : faites-en la queuë en forme d'un éventail, du bout qui ne sera point frisé: Ayez soin de bien former les yeux & le bec, & mettez par tout des fleurs de couleurs diférentes.

Serviette pliée en forme de deux Chapons dans un Pasté.

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de deux Poulets : mettez un pain long sous chaque raye, & formez des bords de la Serviette comme un gros bord de Pasté, par dessus lequel vous ferez passer les testes & les queuës de vos Chapons.

Vous pouvez pratiquer la mesme chose à l'égard de toutes sortes d'Oyseaux, & en telle quantité que vous voudrez, en pliant la Serviette autant de fois que vous voudrez faire de figures.

Serviette pliée en forme de Liev

Pliez vostre Serviette de mesme
que celle en forme de Coq : ouvrez
mettez un pain long sous le plis du n
tirez la queuë de la raye, & les
pieds des quatre coins de vostre Serv
mettez aussi un petit pain à la Re
un des bouts sous la raye, & en form
teste, les oreilles & le col.

Serviette pliée en forme de deux La

Pliez une Serviette en trois de tr
bastonnez-la de sa longueur, & la f
ouvrez-la des deux costez à demy
pres des rayes : mettez un pain long
chaque raye, & un petit pain à u
bouts pour former la teste : tirez les
des coins de vostre Serviette, & les q
des rayes.

Serviette pliée en forme de Cochon de

Bastonnez une Serviette de traver
la frisez : mettez un gros pain sous l
lieu proche un des bouts, & à l'autre

mettez aussi un gros pain, dont vous formerez la teste, la queuë, & les oreilles du Cochon : pour les pieds, vous les formerez des quatre coins, & la queuë du milieu.

Serviette pliée en forme de Chien, avec un collier.

Faites une bande large d'un poulce, à un pied pres d'un des bouts de la Serviette: bastonnez-la en long, & la frisez entiere hormis la bande, de laquelle vo[illegible] relevérez les plis avec la pointe d'une lardoire, comme la coquille frisée : mettez un pain à la Reyne sous le bout, & en formez la teste, les oreilles & la gueulle, dans laquelle vous pouvez mettre un petit pain; mais il en faut un gros & long pour former le corps de vostre Cochon, duquel vous retirez la queuë du milieu de vostre Serviette, & les pieds des quatre coins.

Serviette pliée en forme de Brochet.

Faites une bande à un des bouts de la Serviette, qui ait demy pied de large: faites que l'ourlet vienne joindre le bout de la bande : pliez les quatre coins de

cette bande en dedans, de sorte qu'ils sent une pointe au milieu un peu l bastonnez-la de sa longueur, sans fri bande, de laquelle vous formerez la de vostre Brochet : ouvrez la poin la bande; & mettez un pain long de frisez la Serviette proche le defaut bande, environ quatre doigts ; laissez tre autres doigts sans friser, & fris quatre autres alternativement, jusq ce que vous en laissiez quatre ou s bout de la Serviette, qui ne soient frisez, & qui serviront pour faire la qu mettez un pain long sous la Serviette former le corps.

Serviette pliée en forme de Carpe.

Faites une bande de demy-pied de à un bout de la Serviette, de mesme f qu'à celle en forme de Brochet, ma repliez point les bouts : plissez-la longueur ; frisez toute la bande : au d de la bande laissez quatre doigts sans f & frisez le reste jusques à quatre d doigts pres du bout, que vous lais aussi sans friser pour faire la queuë : ou la bande, mettez un pain rond d

pour former la teste, & un long sous la Serviette pour former le corps.

Serviette pliée en forme de Turbot.

Pliez une Serviette de mesme façon que celle en forme de Coq, mais ne frisez point les bords de sa longueur à deux ou trois doigts pres: Laissez aussi à un des bouts trois ou quatre doigts sans friser, dont vous formerez la queuë: Ouvrez la Serviette, & mettez dessous un pain plat & fort large; formez la teste du Turbot au droit de la raye, élargissez autour du pain les bords qui ne seront point frisez, & faites une petite queuë. Cette façon peut aussi servir à former une Barbuë.

Serviette pliée en forme de Mitre.

Pliez une Serviette de travers par le milieu, en sorte que les deux ourlets soient ensemble: pliez-en aussi les quatre coins en dedans, de façon qu'il se fasse une pointe qui ait un poulce de large: bastonnez la Serviette de sa longueur, frisez-la jusques à la pointe, & mettez un pain rond dans l'endroit qui est frisé: dressez-la

de ſa hauteur, & ſi vous voulez, me
un pain long ſur le rond pour la teni
état.

Serviette pliée en forme de Poulet-d'I

Pliez une Serviette de meſme façon
celle en forme de Coq, mettez un
pain deſſous, faites la creſte d'un mor
de taffetas rouge qui pende ſur le
marquez la teſte & la gorge de pe
fleurs diférentes: tirez la queuë à l'a
bout de la raye, & les aiſles aux c
coſtez.

Serviette pliée en forme de Tortuë.

Baſtonnez une Serviette tout de
long, & la friſez bien menu: mettez
gros pain rond ſous le milieu: tirez la
du milieu de l'ourlet, & l'élevez un pe
haut: tirez la queuë de l'autre coſté,
couchez un peu en bas: enfin tirez
pieds des quatre coſtez de voſtre Servie

Serviette pliée en forme de Croix
du S. Eſprit.

Prenez une Serviette quarrée, joign

en les quatre bouts ensemble dans le milieu, renversez-la de l'autre costé, & rejoignez-en les quatre pointes aussi ensemble: retournez-la derechef de l'autre part, & rejoignez encor les quatre pointes ensemble: mettez un pain dessous, & la Croix du S. Esprit se trouvera formée.

Serviette pliée en forme de Croix de Lorraine.

Formez une Croix du S. Esprit. Estant formée, tournez la Serviette de l'autre costé; tirez les quatre pointes du milieu vers les pointes d'enhaut, & vous trouverez la Croix de Lorraine fort bien faite.



LE

CONFITVRIE

ROYAL,

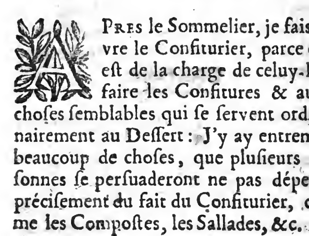
QVI ENSEIGNE A BI

faire toutes sortes de Confitures

seches que liquides, de Compost

Fruits, de Sallades, de Dragées,

AVIS.



APRES le Sommelier, je fais
vre le Confiturier, parce
est de la charge de celuy-l
faire les Confitures & au
choses semblables qui se servent ord
nairement au Dessert : J'y ay entren
beaucoup de choses, que plusieurs
sonnes se persuaderont ne pas dépe
précisement du fait du Confiturier,
me les Compostes, les Sallades, &c.

je l'ay fait parce que quoy que ce soient choses assez ordinaires dans les Maisons des Particuliers, & que les Confituriers ne les debitent pas dans leurs Boutiques, neantmoins elles se doivent preparer par le Sommelier de mesme que toutes sortes de Confitures: Outre qu'ayant dessein de servir le public, & de luy donner des instructions qui luy donnent la facilité de se fournir dans les rencontres & à peu de frais, de ce qui coûteroit beaucoup davantage, j'ay crû qu'il ne seroit pas hors de propos d'y insérer toutes ces choses. Que si l'on m'objecte que tout y est confus, & qu'il y est traitté tantost d'une matiere & tantost d'vne autre que l'on reprend encor apres; je répons, que c'est une plainte inutile, puis que nous avons préveu à cet inconvenient par le moyen d'une Table alphabetique, qui enseigne en quelle page chaque matiere se peut trouver.

Clarification du Sucre & de la Castonnade.

Prenez cent livres de Castonnade, & les mettez dans un grand Bassin avec dix pintes d'eau; remuez le tout ensemble, & le remettez sur du feu de charbon; en suite

prenez une douzaine d'œufs bien frais, cassez-les sans en oster les blancs & les coquilles, & foüettez-les si longtemps avec un brin de boüillot, qu'ils viennent comme en écume. Lors que vous verrez boüillir le Sucre, meslez-y environ une chopine d'eau, & quelque quantité de ces œufs ainsi foüettez: Laissez le tout boüillir ensemble quelque temps, écumez-le, & continuez à y remettre de l'eau & des œufs: Enfin apres l'avoir bien écumé, passez-le dans une chausse de drap, ou de serge, ou mesme dans quelque linge bien blanc & bien net, & vous trouverez que vostre syrop sera cuit à lisse, qui est la vraye cuisson pour le conserver.

On peut clarifier de mesme telle quantité de Sucre ou de Castonnade que l'on voudra, en y meslant de l'eau & des œufs à proportion de ladite quantité.

Les diférentes cuissons de Sucre.

Comme l'eau est toûjours necessaire dans les cuissons de Sucre, & que l'on pouroit s'enquerir quelle quantité en seroit necessaire à telle quantité de Sucre, je vous diray qu'un demy-septier d'eau suffit
pour

pour une livre de Sucre. Que s'il y en a davantage, il faut qu'elle s'évapore à force de boüillir, afin que le Sucre revienne toûjours à ses cuissons.

Cuisson de Sucre à lisse.

La premiere cuisson de Sucre s'appelle à lisse, & vous pourrez remarquer qu'elle est en cet état, si prenant de vostre cuisson avec le grand doigt de la main, & le mettant sur le poulce, il ne coule point, mais y demeure rond comme un petit pois, car alors vous pouvez estre assuré que vostre Sucre est cuit à lisse.

Cuisson de Sucre à perle.

Cette cuisson se reconnoist parfaite, lors qu'en prenant avec le doigt & le mettant sur le poulce, puis entr'ouvrant les autres doigts il s'en forme un petit filet, lequel lors qu'il s'étend tant que l'on peut les ouvrir, cette cuisson s'appelle à perle gros; & lors qu'elle s'étend moins, elle s'appelle à perle menu.

Cuiſſon du Sucre à ſouflé.

Cette cuiſſon que l'on peut auſſi appeller cuiſſon à rozar, ſe peut reconnoiſtre achevée, ſi l'on trempe une écumoire dans le Sucre, & ſi ſoufflant au travers de ladite écumoire, il s'envole en l'air par feüilles ſeches, car alors il eſt cuit ; mais s'il coule encor, il ne l'eſt pas.

Vous pouvez auſſi tremper une ſpatule dans voſtre Sucre ; & ſi en la ſecoüant il s'envole en l'air, il eſt cuit.

Cuiſſon du Sucre à caſſé.

Trempez voſtre doigt dans de l'eau fraiſche, & le mettez dans le Sucre boüillant ; retirez-le, & le mettez encor une fois dans l'eau fraiſche : s'il ſe caſſe alors & devient ſec dans cette eau, il eſt cuit ; mais s'il glüe, & s'il ſe manie, il ne l'eſt pas.

Que ſi vous craignez de vous bruler le doigt, prenez un petit baſton bien net, & faites la meſme experience avec ce baſton que vous feriez avec le doigt, & voſtre Sucre ſera cuit à caſſe.

LES COMPOSTES.

Composte de Pommes de Reynette.

PRenez des Pommes de Reynette, pelez les, & les vuidez par dedans; en suite coupez-les par quartiers, & les mettez dans de l'eau fraische : prenez-en les pelures, & celles encore d'autres Pommes que vous couperez aussi par petits quartiers, & ferez boüillir jusques à ce qu'elles soient bien cuites : passez-les en suite dans un linge bien blanc, & prenez l'eau que vous en aurez tirée, & que l'on appelle ordinairement décoction : mettez-la dans un poisson de cuivre rouge bien net, & y mettez du meilleur Sucre que vous pourrez, en telle quantité qu'il vous plaira, mais à proportion de vos quartiers de Pommes que vous avez reservez pour faire vostre Composte : faites le tout boüillir à grand feu, jusques à ce que vos Pommes soient cuites, les retournant quelquefois avec la cuilliere : tirez-les en suite, & les laissez égouter sur le bord d'un plat, ou sur une serviette blanche; apres quoy vous les dresserez sur une

aſſiette, vous acheverez de faire cuire voſtre Syrop à grand feu, & y mettrez encor un peu de Sucre & de jus de Citron: laiſſez-le boüillir juſques à la cuiſſon que l'on appelle gelée, comme il eſt dit dans la cuiſſon du Sucre. Eſtant ainſi accommodé & un peu refroidy, vous le dreſſerez ſur les Pommes & ſur le bord de l'aſſiette.

Compoſte de Pommes de Calville.

Prenez des Pommes de Calville, coupez les par moitiez ou par quartiers, & en oſtez les pepins; tailladez-en la pelure, en ſorte que la coupure n'en vienne pas juſqu'aux bords de la Pomme; faites-les cuire dans de la décoction de Pommes de Reynette, & achevez voſtre Compoſte comme la precedente, à la reſerve qu'il ne faut point y mettre au commencement de jus de Citron; ce que pourtant vous pourrez ſupléer par un demy-ſeptier de vin un peu couvert.

Compoſte de tranches de Citron.

Coupez vos Citrons par tranches juſques au blanc: oſtez-en les pepins, & faites tremper vos tranches dans l'eau, juſques à

ce que la chair en devienne un peu mollasse: tirez-les, & les remettez dans de l'eau fraische: prenez en suite un peu de décoction de Pommes de Reynette, & la faites cuire comme en la Composte de ces Pommes de Reynette: meslez-y un peu de jus de Citron, mais n'y mettez point vos tranches que vous ne les ayez bien fait égouter, & que vostre Syrop ne soit bien avancé de cuire, lequel toutefois ne doit pas estre tant cuit que celuy de Pommes.

Compost: de chair de Citron.

Faites une gelée de Pommes, & la faites cuire: estant cuite, ayez un gros Citron, pelez le bien épais & proche du jus, coupez-le en long par la moitié, & faites plusieurs tranches de chaque moitié; ostez-en les grains, & jettez ces tranches dans vostre gelée; faites boüillir le tout ensemble, tantque vostre gelée ait encor sa premiere cuisson: tirez la hors du feu, & la laissez froidir à moitié: chargez enfin une assiette de tranches de Citron, & les couvrez de vostre gelée.

Vous la pouvez faire aussi de mesme que la precedente.

Composte d'Orange.

Elle se fait de mesme sorte que celle de Citron, excepté qu'il n'y faut point de décoction de Pommes, & que son syrop ne doit estre cuit qu'à perle.

Composte de Marons.

Prenez des plus beaux & des plus gros Marons que vous pourrez trouver; faites les cuire dans la braise: estant cuits, pelez les & les applatissez: arrangez-les en suite dans un plat bien proprement, & autant qu'il y en ait assez pour en couvrir honnestement une assiette: mettez dessus du syrop d'Abricots ou de Prunes, ou tel autre qu'il vous plaira: vous pouvez mesme prendre de la décoction de Pommes, la faisant un peu boüillir avec du Sucre, en sorte qu'elle soit cuite à perle, & l'étendre sur vos Marons: Cela fait, vous les couvrirez & ferez boüillir à petit feu, y mettant de fois à autre du syrop à mesure qu'ils boüillent, en sorte qu'ils soient en état d'estre servis chauds: ce que quand il sera temps de faire, vous mettrez une as-

fiette ſur le plat où ils ſont, & les renverſerez proprement deſſus, de meſme façon que vous retourneriez un fromage, & les arroſerez d'un peu de ſyrop.

Compoſte d'Epine-vinette.

Prenez de l'Epine-vinette, oſtez-en la la queuë & les pepins : faites en ſuite boüillir du ſucre avec de l'eau, écumez-le, & le faites cuire preſque à liſſe ; jettez dedans voſtre Epine-vinette, mais tenez-la toûjours couverte, & la faites boüillir juſques à ce que le ſyrop en ſuit cuit à perle.

Compoſte de Poires.

Faites boüillir vos Poires à grande eau & à grand feu, juſques à ce qu'elles deviennent mollettes : Eſtant de la ſorte, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraiſche pour les peler. Si elles ſont trop groſſes, fendez-les par quartiers, & en oſtez le cœur : faites les cuire avec une livre de ſucre & une chopine d'eau, juſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle, puis les tirez.

Autre façon.

Pelez vos Poires, & les mettez dans un pot de terre, ou dans un poiſlon de cuivre rouge : mettez-y de l'eau, du ſucre, & de la canelle : Lors qu'elles ſeront à moitié cuites, verſez-y un verre de gros vin rouge, & les tenez toûjours bien couvertes, d'autant que cela les fait rougir. Donnez leur environ autant de cuiſſon que vous en donneriez au ſyrop d'autres Confitures, mais qu'il ſoit en petite quantité.

Autre façon.

Faites cuire des Poires dans la braiſe: eſtant cuites, pelez-les, & les fendez par moitiez ou par quartiers ſelon leur groſſeur, & en oſtez le dedans : mettez-les dans un poiſlon avec du ſucre en un peu d'eau: faites-les boüillir juſques à ce qu'il n'y paroiſſe plus de ſyrop, & qu'elles ſoient devenuës rouſſelettes : dreſſez-les, & mettez deſſus le jus d'une ou deux Oranges ; mais ſouvenez-vous de ſouvent remuer la queuë du poiſlon, de crainte qu'elles ne brulent.

Autre

Autre façon.

Vos Poires estant cuites & disposées comme en la derniere façon, faites un syrop avec du sucre & un jus de Citron, ou de l'eau de fleur d'Orange; versez vos Poires dans ce syrop, & leur donnez un boüillon, puis les mettez sur une assiette.

Pommes à la Boüillonne.

Prenez des Pommes de Reynette, & les coupez par quartiers ou par moitiez; ostez-en les cœurs, & les mettez dans un poislon avec du sucre & beaucoup d'eau: tournez-les sur leurs pelures, & les laissez boüillir jusques à ce qu'il n'y ait plus de syrop, & qu'elles ayent pris de la couleur un peu roussastre: tirez-les sur une assiette, en les retournant, comme vous feriez un fromage.

Composte de Coins.

Prenez des Coins bien menus, & les envelopez dans du papier; moüillez-les, & les enterrez sous la cendre chaude & sous

la braiſe : Lors qu'ils ſeront cuits, coupez-les par moitiez ou par quartiers, oſtez-en le cœur, & les mettez dans un poiſlon : faites-les boüillir & cuire avec de l'eau & du ſucre, juſques à ce que le ſyrop ſoit fait : dreſſez-les, & les ſervez tout chauds.

Autre façon.

Faites cuire vos Coins dans de la braiſe, comme il eſt dit cy-devant : pelez-les, & coupez-en le plus cuit par tranches : mettez-les dans un plat avec du ſucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange : couvrez-les, & apres les mettez ſur un peu de cendre chaude : le ſyrop ſe fait tout ſeul.

Autre façon.

Prenez des Coins, pelez-les, & les coupez par quartiers : oſtez en les cœurs, & les mettez à meſure dans de l'eau fraiſche : prenez-en les pelures & les pepins, avec d'autres Coins coupez auſſi par quartiers : faites-les bien boüillir, & en tirez de la décoction comme de Pommes de Reynette : mettez-la dans un poiſlon avec beaucoup de ſucre & de l'eau : jettez-y vos

Coins, & y mettez un peu de canelle : couvrez-les, & les faites cuire à petit feu: tâchez de leur faire prendre beaucoup de couleur, en sorte qu'ils deviennent bien rouges ; & lors que vostre syrop sera cuit à gelée, tirez-les, & les dressez.

Fleurs d'Orange liquides.

Ayez des fleurs d'Orange bien épanoüyes ; épluchez les fleurs de leurs boutons, faites-les boüillir environ vingt boüillons dans de l'eau, tirez-les en suite, & les mettez dans de l'eau fraische: mettez du sucre dans un poislon, & le faites cuire à lisse : faites égouter vos fleurs d'Orange, & les jettez dans ce sucre, que vous ferez boüillir jusques à tant que le syrop en soit cuit à perle ; apres quoy vous les tirerez, & les dresserez.

Conserve de fleurs d'Orange liquides, ou Marmelade de fleurs d'Orange.

Epluchez vos fleurs d'Orange, & les faites cuire à l'eau comme les liquides: faites-les égouter, & en suite les pilez dans un mortier de marbre: quand elles

seront bien pilées, faites cuire du sucre à soufle: l'ayant tiré de dessus le feu, mettez-y vos fleurs d'Orange, & ne manquez pas de bien remuer le tout ensemble; apres quoy vous les tirerez & ferez refroidir : estant froides, vous les mettrez dans un pot, que vous couvrirez soigneusement. Si vous estes en peine de la quantité de sucre qu'il y faut mettre, je vous donne avis qu'à chaque livre de fleurs d'Orange, il en faut deux livres.

Marmelade de Pommes.

Prenez dix ou douze Pommes, pelez-les, & les coupez à mesure jusques au trognon, puis les mettez dans de l'eau claire: mettez en suite vos Pommes & l'eau dans laquelle elles trempent dans un poislon avec une demy-livre de sucre, ou moins si vous voulez: faites-les cuire, & lors qu'elles cuiront, écrasez-les, de peur qu'elles ne brulent; & lors qu'il n'y aura presque plus d'eau, passez le tout par le tamis : reprenez ce que vous aurez passé, & le remettez dans le mesme poislon avec la rapeure d'un demy Citron ou Orange trempée auparavant environ un demy-

quart d'heure dans un peu d'eau chaude, & passée dans un linge, afin d'en oster, ou du moins d'en corriger l'amertume ; mais en cuisant, remuez toûjours, de peur que vostre marmelade ne brule, & apprenez qu'elle sera cuite, lors que vous la verrez comme en gelée ; & qu'elle fera moins paroistre d'humidité. Enfin quand elle aura toute sa cuisson necessaire, tirez-la de dessus le feu, & l'étendez avec un couteau de l'épaisseur de deux testons.

Sallades pour les quatre Saisons de l'année.

Sallade de Chicorée.

Cherchez de la plus belle & de la plus blanche Chicorée que vous pourrez trouver ; épluchez-la soigneusement, lavez-la dans de l'eau, & la secoüez fortement: dressez-la en suite sur une assiette, en telle forme que l'on se pourra imaginer, haute ou plate, des feüilles entieres ou coupées; mais que ce soit qu'il reste beaucoup des bords de l'assiette, pour y mettre la garniture, qui donne à la Sallade & l'apparence & l'ornement. En Hyver, par exemple,

vous la pouvez garnir de Bettraves cuites, decoupées en plusieurs façons, de tranches de Citron façonnées ou non façonnées, de Capres, de Grenades, ou de feüilles de la mesme Chicorée hachées bien menu, & mesme de toutes ces choses meslées ensemble. Dans le Printemps, & autres saisons, de fleurs entieres ou coupées, bien mélangées de toutes sortes de couleurs; mais pour bien faire, il faut que chaque Sallade soit garnie de ce qui luy est le plus propre.

Sallade de Chicorée cuite.

Prenez des plantes de Chicorée la plus blanche que vous pourrez trouver : coupez-en les bouts de devers les racines, & en ostez les feüilles vertes ou gastées: mettez ces plantes boüillir dans de l'eau avec un peu de sel : lors qu'elles seront cuites, remettez-les dans de l'eau fraische, pour apres les en avoir tirées, les faire secher proprement sur une serviette blanche, plante à plante : estant bien seches, coupez-les par moitiez ou par quartiers, que vous étendrez par longueur sur une assiette, laquelle vous garnirez bien proprement de Bettraves, ou de Citrons, ou

de Grenades, ou de fleurs bien diversifiées, comme il est dit en l'article precedent.

Sallade de Chicorée sauvage verte.

Prenez des feüilles de chicorée sauvage verte, coupez-les bien menuës, & les mettez tremper environ deux heures dans de l'eau fraische, que vous changerez trois ou quatre fois ; secoüez-les fortement en suite, & les dressez sur une assiette garnie de quelque chose de rouge ou de blanc.

Sallade de Chicorée sauvage blanche.

Il faut avoir de belle Chicorée sauvage & bien blanche, la bien laver & égouter, la dresser en suite de sa longueur ou de sa hauteur sur une assiette garnie de quelque chose de rouge ou de vert. Elle se peut aussi servir avec le vinaigre & le sucre.

Sallade couronnée.

Prenez un gros ballotin ou ponsire bien long; coupez-le par les deux bouts, comme pour en faire des roüelles ; puis apres levez-en l'écorce bien unie, & jusques au

blanc, avec un grand couteau : levez aussi en suite la chair de vostre ballotin environ l'épaisseur d'un écu blanc, & souvenez-vous de la tourner jusques au cœur comme lisse, en la coupant, & de la jetter dans de l'eau fraische : ce qu'estant fait vous étendrez une serviette bien blanche sur une Table aussi bien unie ; & sur la serviette vous étallerez cette chair de ballotin doucement & adroitement, en sorte que vous la puissiez couper en toutes sortes de figures qui puissent servir à en faire des Couronnes, par le moyen des fiës d'acier qui la découperont à jour : mais remarquez qu'il faut commencer cette découpure bien délicatement par le bas de la Couronne, pour suivre par le milieu, & achever par le faiste.

Or parce qu'il y a plusieurs sortes de Couronnes, il faut remarquer que si c'en est une Royale, il faut que toutes les extremitez du haut soient toutes découpées à jour en forme de fleurs de Lys.

Si c'en est une de Prince, il faut que le faiste soit une fleur de Lys & deux Trefles, suivis d'une autre fleur de Lys & de deux autres Trefles, & continuer ainsi jusques à la fin.

Remarquez aussi en passant, que quelque Couronne que ce soit, vous la pouvez faire si grande & si petite qu'il vous plaira.

Si d'ailleurs c'est une Couronne Ducale, il faut que le haut en soit tout de Trefles.

Si ç'en est une de Marquis, il faut que son faiste soit d'un Trefle & de trois Perles rondes, suivies d'un autre Trefle & de trois autres Perles rondes, & continuer ainsi jusques à la fin.

Si ç'en est une de Comte, il faut que le haut soit tout de Perles rondes.

L'on peut y ajoûter quelque piece des Armes de la Personne pour laquelle on la fait: Comme par exemple, si c'est pour Monsieur de Guise, l'on peut insérer entre les Trefles & parmy la découpure, des Croix de Lorraine: Si c'est pour Monsieur le Mareschal de la Meilleraye, l'on peut mettre un Croissant au faiste de la Couronne, & ainsi des autres.

Or lors que vostre Couronne sera toute coupée & vuidée, mettez-la dans de l'eau fraische; prenez de gros Citrons que vous couperez par les deux bouts, & dont vous leverez l'écorce jusques au blanc: coupez-les en suite par leur rondeur & hauteur,

environ de l'épaisseur d'un écu blanc, & les jettez de mesme dans de l'eau fraische: Ce qu'ayant fait, vous les decouperez de telle façon que vous pourrez, mais de longueur, comme pour faire une demie Couronne, & les remettez à mesure dans de l'eau; mais remarquez qu'il en faut environ huit pour faire le tour de la grande Couronne.

Prenez aussi des Oranges, lesquels en levant délicatement l'écorce, vous mettrez à mesure dans de l'eau, & couperez en demy Couronnes de mesme façon que les Citrons, & faites-en quinze qui suffiront pour faire le tour des bords de l'assiette.

Il vous faut de plus toutes sortes de bonnes herbes, que vous couperez par le menu, & dont vous dresserez une couche sur une assiette à grands bords environ de quatre doigts. Vous pouvez vous servir de Betraves cuites pour faire cette garniture.

Apres tout cela, faites égouter vostre grande Couronne; dressez-la dessus, au milieu de l'assiette, de telle rondeur qu'il vous plaira, & la garnissez par dedans de toutes sortes d'herbes à sallade: rapez ensuite de l'écorce de Citron bien verte, faites-en comme un rocher, que vous met-

trez au dessus des herbes, en sorte qu'il surpasse tant soit peu son faiste, sans oublier de la garnir de grains de Grenade bien rouge.

Tirez de dedans de l'eau vos petites Couronnes; faites-les égouter, & les dressez autour de la grande, mais élevez-les un peu sur des herbes ou de la Bettrave, garnissez les au dedans de bonnes herbes, & mettez au dessus de chacune, qui doit estre encor garnie de grains de Grenade, un petit rocher de Citron rapé: enfin arrangez les petites Couronnes de chair de Citron, & les garnissez dedans & dehors de Pistaches, de grains de Grenade, & d'Amandes douces. Cette Sallade couronnée se sert avec de l'eau de fleur d'Orange & le sucre rapé.

Sallade de Persil Macedoine.

Prenez du Persil Macedoine, choisissez-en les cotons où tiennent les feüilles, à cinq doigts desquelles vous les couperez, & fenderez en quatre, six ou huit quartiers à un poulce pres desdites feüilles: mettez-les dans de l'eau fraische, lavez-les & les secoüez: dressez-les dessus une assiette que vous garnirez de Citron, de Grenade, ou de leurs cottons & feüilles hachées.

bien menu. Cette Sallade se sert avec l'huile d'Olive, le vinaigre, le sel, & le poivre blanc.

Sallade d'Apuy cuit.

Prenez des cottons d'Apuy bien blancs: ratissez-les comme des Raves, & coupez-les en longueur environ de six doigts: liez les par petites bottes, & les faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel: Lors qu'ils seront cuits, tirez-les, & les égoutez: faites-les en suite secher entre deux serviettes: estant secs, dressez-les sur une assiette que vous garnirez de Citron, de Grenade, & de Bettraves cuites.

Sallade de Racines d'Apuy.

Prenez les cœurs de ces racines, coupez-les bien proprement en deux ou en quatre, mettez-les dans de l'eau fraische, tirez-les & les dressez sur une assiette garnie de Citron ou de Bettraves cuites. Cette Sallade se sert ordinairement avec le Sel & le poivre blanc.

Sallade de Sellery cru.

Elle se fait de mesme que celle d'Apuy.

Sallade de Sellery cuit.

Elle se fait & se sert aussi de mesme que la precedente d'Apuy cuit.

Sallade de Racine de Sellery.

Elle se fait & se sert pareillement de mesme que celle de Racine d'Apuy.

Sallade de Citron.

Prenez des plus beaux Citrons, doux, ou aigres; pelez-les jusques au blanc; coupez les par roüelles, & en ostez les pepins; mettez-les dans de l'eau fraische, puis les faites égouter, & en suite dressez-les sur une assiette que vous garnirez d'écorce de Citron confite, de Grenades, & de Pistaches. Cette Sallade se sert avec le sucre.

Sallade de Grenade.

Il faut avoir des grains de Grenade bien rouge, les bien éplucher, & les dresser sur une assiette garnie d'écorce de Citron, d'Amandes douces, & de Pistaches, ou de

tranches de Citron. Cette Sallade se sert avec le sucre.

Sallade d'Olives.

Ayez de bonnes Olives, jettez-les avec de l'eau dans une assiette creuse, garnie sur les bords de Citron & Grenade, ou de Bettraves.

Sallade de Capres de Gennes.

Prenez de belles Capres vinaigrées, arrangez-les bien proprement, & les garnissez de Bettraves & de Serfeüil.

Sallade de Capres de Geneſt.

Cette Sallade se prepare de mesme façon que la precedente, excepté qu'il faut oster la queuë aux Capres de Genest, & non pas à celles de Gennes.

Sallade de Bettraves.

Prenez des Bettraves, faites-les cuire dans la braise, coupez-les par tranches, & les dressez sur une assiette, que vous garnirez de Serfeüil & de Capres.

Sallade d'écorce de Citron.

Ayez de belle écorce de Citron confite & bien verte ; rapez-la dans un plat, & la levez en suite doucement & adroitement avec des fourchettes ; faites-en de petits rochers, ou quelque autre jolie façon, que vous servirez sur une assiette garnie de Pistaches, de grains de Grenade, & d'Amandes douces, pelées & coupées bien menu. Cette Sallade se sert avec l'eau de fleur d'Orange, & un peu de sucre rapé.

Sallade d'Amandes douces.

Il faut avoir de belles Amandes douces, les peler & les mettre dans de l'eau fraische, en suite les faire secher & les couper par morceaux : garnissez cette Sallade de grains de Grenade, de Pistaches, de tranches de Citron, & la servez avec l'eau de fleur d'Orange, & le sucre rapé.

Sallade de Pistaches.

Ayez des Pistaches nouvelles, pelez-les avec de l'eau chaude, & les mettez en suite

dans de l'eau fraiſche ; égoutez-les & hachez bien menu, puis les dreſſez ſur une aſſiette que vous garnirez d'écorce de Citron & de grains de Grenade.

Sallade de Concombres vinaigrez.

Prenez des Concombres confits au vinaigre, pelez-les, & les coupez par tranches ou par roüelles, que vous arrangerez bien proprement ſur une aſſiette garnie de Paſſe-pierre & Pourpier vinaigrez, ſans oublier des Bettraves.

Sallade d'Anchois.

Prenez de bons Anchois, lavez-les dans pluſieurs eaux, ou dans du vin, juſques à ce qu'ils rendent l'eau ou le vin tout clair: mettez-les ſur une ſerviette, & les faites bien ſecher ; oſtez-en la teſte, la queuë, & l'arraiſte ; fendez-les par la moitié, & les coupez encor en deux ; arrangez-les bien proprement ſur une aſſiette, & les garniſſez de perſil, de ſiboulettes, ou de ſivettes, de tranches de Citron, ou de Bettraves : mettez en ſuite dans un plat de l'huile vierge, un peu de poivre blanc, le

jus

jus d'un ou de deux Citrons; meslez bien le tout ensemble avec une cuilliere ou un couteau, & le versez sur vos Anchois.

Autre façon.

Accommodez vos Anchois de la mesme façon qu'en la precedente Sallade; & prenez des rosties de pain, longues & larges environ comme le doigt; arrangez-les sur une assiette, & mettez dessus vos Anchois garnis de Capres; & mesme de pareille garniture que la Sallade precedente.

Sallade de petites Laittuës.

Prenez un maniveau de petites Laittuës, coupez-en les pieds, & en épluchez soigneusement les ordures; lavez-les bien proprement, & apres les avoir secoüez, dressez-les sur une assiette en telle façon qu'il vous plaira, & la garnissez de tranches de Citron & de Grenade.

Sallade de Pourpier.

Il faut avoir du Pourpier dans sa premiere nouveauté; le bien éplucher, laves

& secoüer. Il faut en suite le dresser sur une assiette, & le garnir de tranches de Citron & de Grenade, ou mesme de toutes sortes d'herbes.

Sallade de Laittuës & Pourpier.

Prenez du Pourpier le plus nouveau que vous pourrez, & apres l'avoir épluché, lavé & secoüé, mettez-le sur le rond d'une assiette, autour de laquelle vous mettrez des Laituës accommodées proprement, & garnissez le tout de Serfeüil & de fleurs hachées menu.

Sallade de santé.

Prenez toutes sortes d'herbes propres à la Sallade, comme petites Laituës, Pourpier tendre, Cresson Lanois, Tripe-madame, Passe-pierre, Corne de Cerf, Baume, Sibouiettes, Sivette, jettons de Rosier, jettons de Fenoüil, &c. épluchez-les, & les lavez & secoüez toutes ensemble, meslez-les & les dressez sur une assiette sans aucune garniture.

Sallade de Brocolis.

Prenez des Brocolis, c'est à dire des re-

jettons de Choux bien tendres; ostez en les premieres feuilles & la petite peau; faites-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel : estans cuits, tirez-les & les dressez sur une assiette comme des Asperges; mais n'oubliez pas d'y mettre du poivre blanc.

Sallade de Réponses.

Prenez des Réponses bien tendres, épluchez & ratissez-les comme des Raves, lavez-les bien & les secoüez, dressez-les sur une assiette, & les garnissez de menuës herbes & de fleurs.

Sallade de Réponses cuites.

Ratissez-les & les lavez comme les autres; faites-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel : estant cuites, faites-les égouter & les dressez proprement sur une assiette, que vous garnirez de tranches de Citron ou de fleurs.

Sallade de Laittuës de Gennes.

Prenez des Laittuës de Gennes les plus tendres que vous pourrez, lavez-les &

les secoüez ; coupez-les en quatre, & les dressez bien proprement sur une assiette, le milieu & les bords de laquelle vous garnissez de Pourpier.

Sallade de Laittuës communes.

Il vous les faut accommoder comme celles dont il a esté parlé cy-devant ; mais il faut garnir le milieu de l'assiette de toutes sortes d'herbes, & les bords de fleurs de diférentes couleurs.

Sallade de Laittuës Romaines.

Prenez-en des chicons les plus blancs & les plus tendres que vous pourrez trouver, lavez-les & les secoüez comme il faut ; dressez-les par quartiers ou en feüilles, droits ou plats, & garnissez vostre Sallade de Serfeüil & de fleurs.

Sallade de Cardons de Chicons.

Prenez des chicons, qui sont les gros trottons des Laittuës Romaines, ostez-en les feüilles, pelez-les, & les fendez par quartiers ; mettez-les dans l'eau, & les

dressez sur une assiette en guise d'Asperges : parsemez-les par endroits de sel blanc & de poivre blanc.

Sallade de Concombres.

Prenez des Concombres raisonnablement menus & bien tendres, pelez-les proprement, & les coupez par roüelles qui ne soient point trop épaisses, ny trop minces : ostez-en les pepins, ou si vous voulez, la graine; mettez-les dans un plat avec fort peu de sel blanc, laissez-les environ demy-heure jetter leur eau, faites-les en suite bien égouter, & les remettez dans un autre plat avec du vinaigne & un oignon coupé en quatre, ou des syboulettes : laissez-les bien mortifier, & encore une fois égouter ; apres tout, dressez-les sur une assiette, que vous garnirez de fleurs de diférentes couleurs.

Raves, Figues, Meures, Beurre.

Ces quatre sortes se servent ordinairement avec les Sallades d'entrée.

Pastes de toutes sortes de Fruits.

Paste de Cerises.

Prenez les plus belles, les plus grosses & les plus meures que vous pourrez trouver, ostez-en la queuë & le noyau, faites-les un peu boüillir avec de l'eau, mais en fort petite quantité ; faites-les ensuite égouter dans une Passoire de cuivre ou de terre, qui soit percée fort dru & à petits trous : mettez dessous un plat qui recevra ce qui sortira de la Passoire à mesure que vous pilerez & remuërez vos Cerises : passez le tout, & l'ayant passé, mettez-le dans un poislon ou bassin bien net, & le faites secher à petit feu, le remuant toûjours avec la spatule, & au fonds & autour, crainte qu'il ne brule, jusques à ce que vous vous apperceviez que vos Cerises commencent à secher, ce que vous connoistrez lors qu'elles ne tiendront plus au poislon : mettez-y ensuite une demy-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, & meslez le tout ensemble ; apres quoy vous étendrez vostre paste ainsi faite sur des ardoises en telles formes que vous

voudrez, & les ferez ſecher à l'étuvée, comme les Confitures ſeches.

Autre façon.

Prenez des Ceriſes: apres les avoir fait boüillir dans de l'eau, paſſez-les dans un tamis, & ſur une pinte de Riz de Ceriſes mettez quatre onces de Riz de Pommes que vous ferez cuire & paſſerez de meſme: broüillez le tout enſemble, faites-le ſecher, & appreſtez comme cy-deſſus.

Paſte de Groiſelles rouges.

Epluchez-lez ſoigneuſement de leurs ordures, & en faites la paſte comme celle de Ceriſes.

Paſte de Framboiſes.

Prenez des Framboiſes bien meures, oſtez-en la queuë, & les paſſez dans un tamis de crin le plus delié que vous pourez trouver, & faites voſtre paſte comme celle de Ceriſes.

Paſte d'Abricots.

Prenez des Abricots bien meurs, pelez-

les, & en oſtez les noyaux : faites-les un peu boüillir dans de l'eau, & en ſuite égoutter ; paſſez-les en ſuite dans un tamis de crin, & faites voſtre paſte comme celle de Ceriſes.

Autre façon.

Mettez vos Abricots & bien meurs & bien pelez, comme nous avons dit, dans un poiſlon & ſur le feu, mais ſans eau, & remuez-les ſouvent avec une écumoire juſques à ce qu'ils ſoient liez. Cela fait, oſtez-les de deſſus le feu, & les mettez avec autant de ſucre cuit, comme vous avez de paſte.

Paſte de Peſches.

Prenez des Peſches qui ne ſoient pas extrémement menuës ; pelez-les, & en oſtez les noyaux ; faites-les boüillir dans de l'eau à petit feu, juſques à ce qu'elles commencent à devenir comme vertes : faites-les en ſuite refroidir dans leur eau : eſtant froides, tirez-les, & les faites égoutter ; apres quoy, vous les paſſerez, & en ferez voſtre paſte comme celle de Ceriſes.

Paste de Verjus.

Prenez du Verjus à confire, oftez en les pepins, & les faites verdir à l'eau comme les Pesches : achevez en suite vostre paste de la mesme façon que la precedente.

Paste de Coins.

Prenez des Coins bien meurs, pelez les, & en ostez les cœurs & les pierres ; faites-les cuire dans de l'eau, puis achevez vostre paste comme la premiere façon de Cerises.

Autre façon.

Vos Coins estant cuits, comme il est dit, passez-les par un gros tamis ; apres cela, faites-les secher dans un poislon sur le feu. Cela fait, meslez-les avec du sucre, donnez-leur encore cinq ou six tours sur le feu, pourveu qu'ils ne boüillent point, & les dressez à moitié froids.

Paste de Pommes.

Prenez des Pommes de Reynette, pelez

lez & en oftez les cœurs, faites-les cuire dans de l'eau: eftant cuites, mettez-les dans l'eau fraifche, faites-les en fuite égouter; & les paffez dans un tamis de crin, puis les faites fecher fur le feu dans un poiflon, & les tournez toûjours au fonds & au long du poiflon avec la fpatule: Lors qu'elles commenceront à quitter le fonds, oftez-les de deffus le feu, & y mettez demy-livre ou trois quarterons de fucre: meflez bien le tout enfemble, puis le dreffez fur des ardoifes, & le faites fecher à l'étuve comme des Confitures feches.

Pafte contrefaite.

Pour contrefaire toutes fortes de Paftes, il faut prendre de la marmelade de Pommes de Reynette, paffée de mefme que pour faire de la pafte de Pommes.

Pafte de Cerifes contrefaites.

Prenez de la marmelade de Pommes, mettez-la dans un poiflon, & la faites fecher de mefme que fi vous vouliez faire de la pafte de Pommes; mais au lieu de fucre, mettez fur une livre de marmelade environ

trois quarterons de syrop, dans lequel on aura confit des Cerises seches : faites-la en suite encore une fois secher, jusques a ce qu'elle ne tienne plus au fonds du poisson, & la dressez sur des ardoises en forme de Cerises, en y mettant des queuës, ou comme de la paste aussi de Cerises, ou en telle autre forme qu'il vous plaira : faites aussi secher le tout à l'étuvée, comme les autres Pastes cy-devant.

Remarquez que toutes sortes d'autres Fruits se peuvent contrefaire de mesme façon par le moyen du syrop de fruit que l'on voudra contrefaire, adjoûtant à chaque sorte les queuës qui luy sont propres, & les couleurs ainsi qu'elles ensuivent.

Pour faire autres Pastes legeres.

Prenez un blanc d'œuf, battez-le bien auec un peu d'eau de fleur d'Orange, & le délayez avec un peu de Pistaches ou d'Amandes ; maniez-le tres-bien avec un peu de sucre en poudre, & y mettez un peu de musc : faites cuire vostre appareil dans une tourtiere avec un peu de cendre chaude, tant dessus que dessous.

Couleurs pour les Pastes contrefaites, lesquelles peuvent servir aux Conserves.

Couleur rouge.

Prenez de la Cochenille, de l'Alun, & du Crystal mineral, autant de l'un que de l'autre ; pilez le tout dans un mortier de fonte, jusques à ce qu'il soit bien en poudre. Estant en cet état, délayez-le avec un peu de verjus, & le passez en suite dans un linge blanc ; prenez le jus qui en aura passé, & en meslez parmy vostre marmelade en mesme temps que vous y mettrez le sucre ou le syrop ; mais prenez garde d'y en mettre à proportion de la couleur que vous desirerez, pasle ou vive.

Autre façon.

Prenez du Sinabre, broyez-le dans un mortier avec un peu d'Esprit de Vin, jusques à ce qu'il soit délayé comme il faut ; dressez-le en suite par petites boules sur du papier, faites-les secher, & les mettez en poudre. La couleur en est fort vive.

Couleur verte.

Prenez de la Poirée bien verte, oſtez en les cardes, ou ſi vous voulez les coſtez, & en retenez ſeulement les feüilles, que vous laverez & ferez égouter ; pilez-les en ſuite dans un mortier, & en tirez le jus : mettez-le dans un poiſſon ou dans un plat, & le faites boüillir un petit boüillon : aprés qu'il aura aſſez boulu, jettez-le ſur un tamis ou ſur une ſerviette, & prenez ce qui reſtera ſur ce tamis, ou ſur cette ſerviette, pour donner cette couleur à ce qu'il vous plaira.

Couleur jaune.

Dans le temps que les Lys ſont fleuris, prenez les petits brins jaunes qui ſe trouvent dans cette fleur ; faites-les bien ſecher, & lors que vous en aurez affaire, mettez-les en poudre.

Toutes ces couleurs peuvent ſervir aux Paſtes communes, aux Paſtes de fruit, aux Paſtes de ſucre, aux Biſcuits, aux Conſerves, aux Laittages, & à toutes ſortes de Beurres.

Pastes de Fleurs.

Paste de Violette.

Prenez une livre de marmelade de Pommes, passée par le tamis de crin, & quatre onces de Violette bien épluchée ; pilez vostre Violette dans un mortier de marbre : estant pilée, meslez-la avec vostre marmelade, & faites secher le tout dans un poislon ; meslez-y du sucre, dressez-la, & la faites secher à l'étuve comme les autres Pastes.

Paste de fleur d'Orange.

Prenez de mesme qu'à la Paste precedente, une livre de marmelade de Pommes passée au tamis de crin, & demy-livre de fleurs d'Orange bien épluchée, cuite & pilée comme celle de la Conserve liquide; meslez-la avec vostre marmelade ; faites secher le tout sur le feu, sucrez-le, & le dressez, puis le faites aussi secher à l'étuve comme les autres Pastes.

Paste de Gennes.

Prenez des Coins bien meurs, ostez-en

la mousse avec un linge : faites les bien cuire à grande eau, & lors qu'ils seront cuits, remettez-les dans de l'eau fraische: pelez-les en suite, & en choisissez les plus cuits, qui n'ayent ny pierre ny rougeur; passez-les au tamis de crin, & faites cuire du sucre à soufle : estant cuit, jettez vos Coins dedans, délayez le tout ensemble, & le mettez refroidir dans une terrine. Lors que vostre paste sera froide, dressez-la proprement sur des feüilles de fer blanc ou sur des ardoises, ou mesme dans des moules aussi de fer blanc faits exprés, qui peuvent representer un Dauphin, une Syrene, un Vase plein de fleurs, des feüilles de Chesne, ou telle autre chose que l'on se peut imaginer : estant tirée du dedans du moule, faites-la bien polir & ramager selon la forme que vous luy aurez donnée; & l'ayant fait secher à l'étuve, servez-la comme les autres pastes. Lors que vous en aurez affaire, faites-la dorer avec des feüilles d'or, aux endroits que vous jugerez à propos.

Remarquez qu'il faut pour bien faire cette paste, environ trois quarterons de sucre sur une livre de Coins.

Pastes de Sucre, que l'on nomme ordinairement Biscuits de Sucre.

Biscuits communs.

Prenez huit œufs ou environ, cassez les, & en mettez les blancs & les jaunes dans une terrine ou bassin : battez-les pendant demy-heure avec une spatule de bois : mettez-y une livre de sucre ou de castonnade bien poudrée ; meslez bien le tout ensemble, & y adjoûtez une livre de bonne farine, que vous meslerez aussi encore & battrez bien ensemble pendant demy-heure : adjoûtez-y environ deux pincées d'anis en poudre, laissez le tout reposer quelque temps, & dressez en suite vostre paste dans des quaisses ou dans des moules de fer blanc ou de papier ; meslez-y un peu de sucre en poudre pour faire la glace, & enfin mettez vos biscuits enfermez dans leurs quaisses ou moules dans un four chaud, en sorte qu'on y puisse souffrir la main, ou dans un four de cuivre rouge, qui ait du charbon allumé dessus & dessous, mais un peu davantage dessus que dessous. Laissez-les en cet état jusques à ce

qu'ils soient bien levez & ayent pris leur couleur roussellette. Estans cuits, levez-les avec la pointe du couteau, & les mettez en lieu chaud pour les achever de secher.

Biscuit de fleur d'Orange.

Prenez des œufs bien frais, dont vous tirerez les blancs, & prendrez à proportion d'un seul blanc pour l'employ d'une livre de sucre : mettez-les dans un mortier de marbre bien net, & les broyez petit à petit, en y meslant de fois à autre du sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange : ce que vous continuërez jusques à ce que le tout devienne épais & puisse estre manié ; & cela estant fait, & vostre paste estant formée, vous la pouvez dresser ou en petites boules, ou en biscuits : si vous la dressez en petites boules, il les faut rouler dans les mains avec du sucre en poudre, & les étendre sur du papier, éloignées les unes des autres : si vous la voulez dresser en biscuits, mettez la dessus une table bien nette, & l'étendez avec le rouleau, y mettant toûjours aussi du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souvent de place, jusques à ce qu'elle

soit environ de l'épaisseur de deux pieces de vingt sols; coupez-la en suite avec un couteau, & faites-en vos Biscuits de telle largeur & de telle longueur qu'il vous plaira : mettez-les sur du papier blanc, un peu éloignez les uns des autres, de mesme que les boules ; & de quelque façon que vous ayez disposé vostre paste, soit en boules, soit en biscuits, mettez-les cuire dans un four de cuivre couge, avec un feu mediocre dessus & dessous : estant cuits, laissez-les refroidir, & les levez froids. Ces sortes de Biscuits se peuvent ambrer & musquer ; ce que vous ferez, broyant vostre paste dans un mortier de fonte, avec un pilon aussi de fonte, & mettant de l'ambre & du musc avec le sucre en poudre à mesure que vous le broyerez : vous pouvez aussi luy donner telle couleur qu'il vous plaira, comme il est dit cy-dessus.

Biscuit de fleur d'Orange glacée.

Faites vostre paste de mesme façon que la precedente : étendez-la aussi & la coupez de mesme sorte : mettez en suite des blancs d'œufs dans un plat, ou dans un bassin; trempez-y vos biscuits l'un apres l'autre:

faites-les égouter, & les mettez dans un autre bassin avec quantité de sucre en poudre, les en couvrant dessus & dessous: apres tout, mettez-les sur du papier, & les faites cuire comme les autres.

Biscuit de Jasmin.

Il faut avoir des fleurs de Iasmin d'Espagne, ou commun, les bien éplucher, les mettre dans un mortier de marbre bien net, les bien piler, & y mettre en suite des blancs d'œufs & du sucre en poudre; enfin achevez vos Biscuits de mesme que les precedens.

Biscuit de Citron.

Ayez de la raclure de Citron preparée comme celle de la Conserve : faites de la paste semblable à celle des Biscuits de fleur d'Orange, & en la broyant, mettez-y de la raclure de Citron.

Grand Biscuit de Citron.

Faites cuire du sucre à casse, ostez-le de dessus le feu, mettez-y un peu de raclure de Citron, & luy donnez telle couleur qu'il

vous plaira : mettez-y deux blancs d'œufs bien foüettez, & versez promptement vostre glace dans des quaisses de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du sucre que vous y voulez mettre: Lors que vostre paste commence à refroidir, coupez-la de telle façon qu'il vous plaira.

Biscuit de Savoye.

Ils se font de mesme façon que les autres, horsmis qu'il faut oster le blanc de cinq œufs, & mettre en leur place un peu de fleur d'orange : apres que vous les aurez bien battus comme les susdits, dressez-les sur du papier avec une cuilliere, de mesme que de la Conserve : prenez en suite du sucre en poudre, parmy lequel vous meslerez un peu de farine, & de l'un & de l'autre meslez ainsi ensemble, vous poudrerez vos biscuits, & souflerez le sucre & la farine qui seront sur le papier: Estant ainsi apprestez, faites-les cuire, mais avec moins de feu que les autres. Estans cuits, levez-les tout chauds avec le tranchant d'un couteau.

Autre façon.

Prenez six jaunes & huit blancs d'œufs, avec une livre de sucre en poudre, trois quarterons de bonne farine de froment, & de l'anis : battez le tout ensemble, & le faites bien boüillir : faites une paste qui ne soit ny trop mole ny trop dure : toutefois si elle est trop mole, vous y pouvez mesler de la farine & du sucre en poudre pour l'affermir. Enfin estant bien proportionnée, mettez-la dans des moules de fer blanc faits exprés, & en suite faites cuire vos Biscuits à demy dans le four. Estant demy cuits, retirez-les & les remoüillez par dessus de jaunes d'œufs. Cela fait, remettez-les dans le four pour achever de cuire : ce qu'estant fait, tirez-les, & prenez garde qu'ils ne soient ny trop brulez ny trop mols : estant tirez, serrez-les dans un lieu qui ne soit ny trop frais ny trop sec.

Biscuits à la Chanceliere.

Prenez huit œufs frais, ostez-en les blancs & les germes, puis mettez les jaunes dans un plat ou dans une terrine, &

les délayez avec une cuilliere d'argent, & à mesure que vous les délayerez, mettez y du sucre fin en poudre, cuillerée à cuillerée, remuant toûjours fort & ferme : adjoûtez-y apres quelque temps deux cuillerées de farine, un peu d'anis battu, & aussi un peu d'eau de fleur d'Orange: meslez bien le tout ensemble, & continuez d'y mettre du sucre en poudre, jusques à ce qu'il se soit fait comme une paste, que vous dresserez ou seringuerez sur du papier en telle forme qu'il vous plaira : estant dressée, vous les ferez cuire dans un four de cuivre rouge à petit feu dessus & dessous: estans cuits & refroidis, levez-les adroitement.

Massepains.

Massepain commun.

Prenez une livre d'Amandes douces, pelez-les dans de l'eau chaude, & les remettez à mesure dans de la froide: tirez-les & les mettez égoutter dans une serviette: apres vous les pilerez dans un mortier de marbre avec un pilon de buis ou d'autre bois, mais souvenez-vous de les arroser souvent avec un blanc d'œuf, de l'eau de

fleur d'Orange, ou de quelqu'autre senteur, jusques à ce qu'elles soient aussi menuës que de la farine. Faites cuire en suite à la cuisson de soufle, trois quarterons du plus beau sucre que vous pourrez : estant cuit, jettez le dessus vos Amandes, que vous délayerez avec la spatule : remettez le tout sur le feu, & le remuez aussi toûjours avec la mesme spatule, prenant soigneusement garde que rien ne brule ny au fonds ny aux bords du poislon ; & quand vous vous appercevrez que rien n'y tient, tirez vostre paste, seringuez-la, ou la filez en telle forme & telle façon qu'il vous plaira ; & enfin faites la cuire dans un four de cuivre rouge.

Massepain Royal.

Prenez de la paste de Massepain commun, filez-la sur une table environ de l'épaisseur d'un doigt, coupez-la par morceaux, & en faites des anneaux gros & ronds environ comme un œuf : trempez ensuite ces anneaux dans des blancs d'œufs, & les enfermez entierement dans du sucre en poudre : prenez un blanc d'œuf, broyez-le dans un mortier ; en le broyant, jettez-y du sucre petit à petit, & ne cessez point

jusques à ce que vous en ayez fait comme une espece de paste bien mollette : estant en cet état, faites-en de petites boules grosses comme le dedans de vos anneaux : tirez lesdits anneaux du sucre dont vous les aviez couverts, arrangez-les sur du papier, & dans chacun d'iceux mettez une boule, & les faites cuire dans le four de cuivre.

Massepain frisé.

Ayez de bonnes Amandes douces, pelez-les & les pilez comme les autres : lors qu'elles seront bien pilées, meslez-y du sucre en poudre petit à petit, & continuez toûjours jusques à ce que vous en ayez fait une paste maniable, laquelle vous filerez ou seringuerez comme il vous plaira. Estant ainsi apprestée, dressez-la sur du papier en telle forme que vous voudrez. Apres tout, faites-la cuire d'un costé seulement avec le couvercle du four, & la faites refroidir : estant froide, faites cuire l'autre costé de mesme façon, levez-la toute chaude de dessus le papier, & vostre massepain ainsi fait, sera leger, délicat, beau, bon, & parfaitement délicieux.

Massepain

Massepain souflé.

Prenez un quarteron de belles Amandes, pelez-les & les pilez le plus que vous pourrez ; mettez-y deux blancs d'œufs frais, broyez bien le tout ensemble, adjoûtez-y du sucre en poudre, & ne discontinuez pas jusques à ce que vous ayez fait une paste maniable : passez-la dans la seringue avec un gros fer, puis la dressez par anneaux sur du papier ; faites cuire vos anneaux dans un four de cuivre à petit feu, & vous ferez quelque chose de beau & de bon.

Massepain molet.

Prenez une livre d'Amandes douces, pelez-les proprement, & les mettez dans un mortier : meslez avec vos Amandes une livre de beau Sucre en poudre, & la rapure de l'écorce d'un Citron verd ; pilez le tout ensemble, & en suite le dressez sur du papier de telle façon qu'il vous plaira : faites cuire ce que vous aurez ainsi dressé d'un seul costé avec le couvercle du four : estant ainsi cuit, faites-le refroidir, puis le faites cuire de l'autre costé.

Massepain d'Orange.

Prenez une livre d'Amandes, pelez-les & les pilez ; faites cuire à soufle trois quarterons de sucre ; ostez-le de dessus le feu, & y jettez vos Amandes, que vous délayerez diligemment : prenez en suite environ demy-livre de chair d'Orange confite liquide, égoutez-en le syrop, la pilez & la mettez avec vos Amandes : faites cuire le tout ensemble dans un poislon, en remuant toûjours le fonds & les costez jusques à ce que vostre paste ne tienne plus au poislon : dressez-la sur du papier en telle façon qu'il vous plaira ; & la faites cuire derechef d'un seul costé avec le dessus du four : faites refroidir ce costé ; estant froid, glacez celuy qui ne sera pas cuit, & apres l'avoir glacé, faites-le cuire comme l'autre.

Massepain de Citron.

Il se fait de mesme façon que celuy d'Orange, excepté qu'au lieu de chair d'Orange, il y faut mettre de la chair de Citron.

Massepain glacé.

Faites une paste semblable à celle de Massepain commun; filez la sur une table, & la dressez en telle façon qu'il vous plaira, puis faites-la un peu secher au four : en suite ayez un peu d'eau de fleur d'Orange, mettez-la dans un plat d'argent, meslez y du sucre en poudre petit à petit, & délayez le tout ensemble avec une cuilliere aussi d'argent, jusques à ce que vostre glace soit environ épaisse comme de la boulie: Ou si vous voulez, mettez un blanc d'œuf dans un plat de fayence, délayez le avec une cuilliere d'argent, & achevez cette glace comme la precedente ; mais n'oubliez pas d'y mettre un peu de jus de Citron, lors qu'elle commencera à s'épaissir. Vostre glace, de façon ou d'autre, estant achevée, prenez vos morceaux de Massepain, & les dorez de l'une de ces deux glaces; puis les mettez sur du papier, & les faites cuire un costé apres l'autre comme cy dessus, avec le couvercle du four.

Remarquez que ces deux glaces peuvent servir pour glacer toutes sortes de Pastes, de Tourtes, d'Abaisses, & de Fruits.

Les Conserves.

Conserve de Roses.

Prenez des Roses de Provins les plus rouges qui se pourront rencontrer : faites-les secher le plus que vous pourrez dans une vaisselle d'argent à petit feu, & les remuez souvent à la main : estant bien seches, battez-les dans un mortier, & ensuite passez les dans un tamis bien delié, puis les détrempez avec un jus de Citron, au dessus duquel vous mettrez une demy once de Roses battuës en poudre, & à faute de jus de Citron, servez-vous de Verjus : prenez du sucre, & le faites cuire jusques à la plume : estant cuit, ostez-le de dessus le feu, & le faites blanchir avec la spatule ; mettez vos Roses dedans, & les y laissez tant que vostre composé ait pris couleur : que si par hazard vostre sucre estoit trop cuit, mettez-y le jus d'un Citron, ou de la moitié, à proportion de ce que vous jugerez necessaire : Laissez un peu refroidir le tout, & le tirez.

Autre façon.

Prenez des Roses de Provins en poudre,

délayez-les avec un peu de jus de Citron: faites cuire du ſucre à ſoufle, oſtez-le de deſſus le feu, meſlez-y vos Roſes, & les dreſſez comme les autres.

Conſerve de fleur d'Orange.

Prenez une petite poignée de fleurs d'Orange, oſtez les feüilles de leurs boutons, & les coupez par morceaux ; faites cuire à ſoufle une livre de ſucre: eſtant cuite, tirez-la de deſſus le feu, & y plongez vos fleurs d'Orange avec une cuillere ou une ſpatule: lors qu'elles commenceront à ſe prendre par deſſus, dreſſez-les ſur du papier avec les meſmes inſtrumens.

Autre façon.

Prenez de la fleur d'Orange; oſtez-la de ſon bouton, & en pilez les feüilles: faites cuire du ſucre à ſoufle, oſtez-le de deſſus le feu, mettez-y vos fleurs d'Orange pilées, & l'achevez comme la precedente.

Conſerve d'eau de fleur d'Orange.

Elle ſe fait de meſme façon que celles

cy-devant ; mais il y faut mesler de l'eau de fleur d'Orange apres la cuisson du sucre.

Conserve de Ius de Citron.

Faites-la de la mesme façon que celle d'eau de fleur d'Orange, y meslant du jus de Citron apres la cuisson du sucre, lors que vous l'aurez tirée de dessus le feu.

Conserve de raclure de Citron.

Ayez un beau Citron, rapez-le, & en faites tomber la rapure dans de l'eau nette; passez-la dans un linge, & la faites bien secher; faites cuire du sucre à soufle, ostez-le de dessus le feu, mettez-y vostre rapure, & achevez vostre Conserve comme les precedentes.

Conserve de toutes sortes de Fruits.

Prenez des Cerises à oreiller, des Abricots aussi à oreiller, des Prunes, des Pesches, ou des Amandes vertes, & les coupez par de petits morceaux ; faites cuire du sucre à soufle, dans lequel estant cuit, vous mettrez ces fruits, puis dressez vostre Conserve comme les autres.

Autre façon.

Prenez de l'écorce de Citron, des Pistaches, des Abricots & des Cerises; coupez-les, comme il est dit, par petits morceaux; parsemez-les de sucre en poudre, & les faites dessecher aupres & à petit feu: prenez du sucre & le faites cuire à la plume un peu forte; & sans l'oster hors de dessus le feu, mettez vos fruits dedans: Lors que vous appercevrez la plume de vostre sucre, ostez-le & le faites blanchir: Enfin quand la petite glace s'y formera, tirez vostre Conserve avec une cuilliere.

Conserve de Pistaches.

Prenez des Pistaches cassées, pelez-les, puis les mettez à mesure dans de l'eau fraische; faites-les secher apres les avoir passées dans un linge; pilez-les, & en suite faites cuire du sucre à soufle, dans lequel estant cuit, vous jetterez vos Pistaches, & dresserez vostre Conserve comme les autres.

Autre façon.

Prenez des Pistaches & les pilez; faites

cuire du ſucre à la plume: eſtant cuit, faites le blanchir: cela fait, mettez vos Piſtaches dedans, & les y remuez: enfin tirez voſtre Conſerve ſur du papier.

Conſerve de Grenade.

Prenez des grains de Grenade, preſſez-les dans une ſerviette, tirez-en le jus & le mettez dans un plat avec un peu de ſucre en poudre; faites-les un peu chauffer ſur le feu, juſques à ce que le ſucre ſoit fondu: faites cuire en ſuite du ſucre à ſoufle: eſtant cuit, tirez-le de deſſus le feu, mettez-y voſtre jus de Grenade, & dreſſez voſtre Conſerve comme les autres.

Conſerve de Violette.

Prenez des feüilles de Violettes bien épluchées de leurs boutons; pilez-les dans un mortier, paſſez-les dans un linge, & en tirez le jus: faites cuire du ſucre à ſoufle, oſtez-le de deſſus le feu, & y mettez voſtre jus de Violettes, meſlez-le bien, & en le dreſſant, mettez-y un peu de jus de Citron.

Conſerve

Conserve de Cerise.

Prenez de belles Cerises, ostez-en les noyaux, & les faites peu boüillir avec un peu d'eau; faites-les égouter, & les coupez par morceaux; faites cuire du sucre à soufle, tirez-le de dessus le feu, jettez-y vos Cerises, & dressez vostre Conserve comme les autres.

Conserve en forme de tranches de Iambon.

Prenez du plus beau sucre que vous pourrez trouver, divisez-le & le mettez dans deux poislons, & le faites cuire à soufle dans l'un & dans l'autre: mettez du jus ou de la rapure de Citron dans tous les deux, & un peu de sinabre dans un seul, remuez-le bien avec le sucre, pour luy faire prendre couleur: faites en suite une couche de Conserve blanche sur du papier, environ de la grandeur de la main; au dessus une autre couche de Conserve rouge; au dessus de la rouge une blanche, & ainsi successivement jusques à ce que vos couches montent à l'époisseur de quatre doigts, en sorte que la derniere soit rouge: coupez-le

tout avec un couteau en forme de tranches de jambon, & les renversez à mesure sur du papier. N'oubliez pas à chaque fois que vous prendrez de la Conserve rouge, d'y mettre un peu de sinabre pour la rougir davantage.

Autre façon.

Prenez des Pistaches pilées d'une part, de la poudre de Roses de Provins détrempée avec un jus de Citron d'autre, & des Amandes pilées en paste encore d'autre part; mettez ces trois choses en divers vaisseaux, & faites cuire environ une livre & demie de sucre en cuisson de Conserve: estant cuit, separez-le en trois parties, dont vous en conserverez deux, & mettrez sur la cendre chaude; dans l'autre vous verserez vos Roses, & apres les y avoir bien délayées, vous renverserez le tout ensemble sur une feüille de papier double, que vous repliërez de deux doigts de hauteur aux quatre costez, en attachant les quatre coins avec des épingles: cela fait, & lors que ce premier sucre versé sera à moitié froid, & coloré par le moyen des Roses, prenez de vos Amandes, meslez

ce que vous en prendrez dans une des parties du sucre laissée sur la cendre chaude, & le versez dessus cet appareil, faisant la mesme chose à l'égard des Pistaches, & de l'autre partie du sucre. Enfin quand le tout sera en état d'estre coupé au couteau, abbatez les bords de la feüille de papier, & le coupez par tranches de l'épaisseur d'un quart-d'écu.

Caramel.

Faites cuire de beau sucre à la cuisson appellée casse: estant cuit, ostez-le de dessus le feu, mettez-y un peu d'essence d'Ambre, & le versez avec le poislon comme de petits ronds sur une assiette, ou dans un bassin d'argent.

Autre façon.

Faites fondre du sucre avec un peu d'eau, en sorte que la cuisson en soit plus forte que celle de Conserve: mettez-y du Syrop Capilaire, & jettez le tout dans l'eau fraische.

Les Confitures seches.

Oranges entieres.

Ayez des Oranges à confire, & levez-en la petite peau de dessus par petits zestes bien délicatement : mettez les Oranges dans une terrine, & les zestes dans une autre : faites boüillir de l'eau de fontaine dans une grande bassine de cuivre rouge : fendez un peu vos Oranges à la pointe où estoit la fleur ; mettez-les boüillir dans de l'eau environ un petit demy-quart d'heure ; tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraische : ayez une petite cuilliere d'acier faite exprés, avec laquelle vous tirerez par les fentes ce qui est dans les Oranges : les ayant bien nettoyées, mettez-les dans d'autre eau fraische ; faites encore boüillir de l'eau, & les mettez dedans de mesme que la premiere fois, environ un demy-quart d'heure : tirez-les, & les remettez encore une fois dans de l'eau fraische : faites aussi encore boüillir de l'eau, & les remettez dedans : enfin faites ces changemens par quatre fois consecutives ; & en suite faites cuire à lisse du plus beau sucre

que vous pourrez trouver : mettez y vos Oranges, apres qu'elles seront bien égouttées de leur eau : laissez-les boüillir un quart-d'heure dans leur sucre ; ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir ; estant froides, faites-les reboüillir jusques à ce que le sucre soit cuit à soufle : cela fait, ostez-les de dessus le feu, & les laissez un peu reposer : estant reposées, tirez-les avec des fourchettes d'argent ; faites bien égouter le sucre qui est dedans, & les rangez bien proprement sur de la paille bien nette, & elles seront fort belles.

Tailladins d'Orange, ou Oranges en rocher.

Ayez des Oranges, pelez-les comme celles dont il est parlé en l'article precedent ; fendez-les en quatre, & en ostez le jus : nettoyez-les jusques à ce que l'écorce en soit bien mince, & coupez-les par tailladins, c'est à dire comme des lardons : mettez-les à mesure dans de l'eau fraische, & les faites cuire comme les precedens dans de l'eau & dans du sucre : dressez-les aussi de mesme, mais tirez-les du sucre avec deux fourchettes, & les mettez par petits rochers sur de la paille bien nette.

Ie ne prescris point icy la quantité de sucre qu'il faut pour les Oranges qui précedent, ny pour les Citrons qui suivent, parce qu'il en faut tant qu'ils nagent entierement dedans; mais ce qui en reste, peut servir à autre chose.

Zestes d'Orange.

Faites boüillir vos Zestes dans quatre eaux differentes, & les remettez autant de fois dans de l'eau fraische: laissez les sur le feu pendant un quart-d'heure autant de fois que vous les laisserez boüillir; puis vous les confierez & dresserez comme les tailladins.

Citrons.

Pelez-les, & les mettez dans de l'eau, comme les Oranges: coupez-les en telle façon que vous voudrez, & les mettez à mesure dans de l'eau fraische: faites boüillir de l'eau, mettez dedans vos Citrons pour cuire, & les y laissez jusques à ce qu'ils commencent à devenir molets: estant cuits de la sorte, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraische, puis les faites confire, & les dressez comme les Oranges.

Zestes de Citron.

Faites-les cuire & confire de mesme façon que les Zestes d'Orange.

Les Zestes d'Orange & de Citron peuvent servir pour la Praline.

Le sucre qui en reste, peut servir à faire de la Conserve, du Massepain, des Pralines, & des Noix vertes.

Gorges d'Anges.

Prenez des Laittuës Romaines qui soient montées, pelez-les bien, & en ostez les filets; mettez-les à mesure dans de l'eau fraische, & faites-en boüillir d'autre, dans laquelle vous ferez aussi boüillir vos Laittuës, jusques à ce que les piquant avec une épingle, vous l'en retiriez facilement & sans rien attirer de la Laittuë: estant cuites de la sorte, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraische: faites cuire du sucre, égoutez vos Laittuës, & mettez-les dedans ce sucre jusques à ce qu'il soit cuit à perle: ce qu'estant fait, mettez-les dans une terrine, & les y laissez tremper pendant huit jours, mettez les

en suite dans une bassine de cuivre, & les faites boüillir jusques à ce que leur syrop retourne à la cuisson de perle; aptes quoy vous les mettrez dans un pot avec leur syrop; & lors qu'elles seront froides, vous les couvrirez & mettrez en lieu sec. Quand vous en aurez affaire, tirez-les du sucre, faites-les égouter, dressez les sur des feüilles d'ardoise, & les faites secher dans l'étuve.

A chaque livre de Laittuës, il faut une livre de sucre.

L'on peut confire les rejettons de Sureau & de Brocolis de la mesme sorte.

Abricots verds.

Prenez des petits Abricots verds & bien tendres; pelez-les & les faites cuire dans de l'eau chaude sans boüillir, jusques à ce qu'ils commencent à verdir: tirez-les & les mettez dans de l'eau fraische: faites cuire en suite du sucre à lisse, & apres avoir égouté vos Abricots, mettez les dans ce sucre, & les y faites boüillir, jusques à ce que le syrop suit cuit à perle: apres quoy vous les mettrez dans une terrine, & les y laisserez huit jours; au bout duquel temps

vous les remettrez dans une baſſine de cuivre, & les y ferez boüillir jusques à ce que le ſyrop ſoit encore une fois cuit à perle : en ſuite remettez-les encore une fois dans la terrine ; & lors qu'ils ſeront froids, dreſſez-les ſur des ardoiſes, & les faites ſecher dans l'étuve : retournez-les ſouvent, juſques à ce qu'ils ſoient ſecs, puis les ſerrez dans des boëttes ſur du papier, en ſorte qu'ils ne touchent point l'un à l'autre.

Abricots ſecs.

Mettez-les égouter, & les tournez en oreilles ou en rond ; parſemez-les de ſucre en poudre, & les mettez ſecher à l'étuve.

Autre façon.

Prenez les plus fermes, & les mettez égouter : faites cuire du ſucre en Conſerve ; mettez vos Abricots dans cette cuiſſon un peu plus forte, faites-les boüillir deſſus le feu, & les tirez : cela fait, glacez-les, & les mettez ſur de la paille. S'ils ne ſont pas bien ſecs, parſemez-les de ſucre en poudre, & les faites ſecher devant le feu.

Amandes vertes.

Elles s'appreſtent de meſme que les Abricots, excepté qu'on les pelle dans l'eau chaude, ou les ayant mis ſous les bonnes cendres.

Groiſelles vertes.

Elles s'appreſtent auſſi de meſme que les Abricots, excepté qu'il ne les faut point peler, mais ſeulement oſter les grains de dedans ; & remarquez qu'il y faut du ſucre livre pour livre.

Ceriſes ſeches à oreilles.

Ayez de belles Ceriſes, oſtez-en les noyaux, faites-les un peu boüillir avec un peu d'eau, afin qu'elles puiſſent jetter leur jus : faites-les bien égouter, & en ſuite cuire du ſucre à perle : mettez vos Ceriſes dedans, & les y faites cuire, juſques à ce que leur ſyrop ſoit auſſi cuit à perle : cela fait, mettez-les dans une terrine, & les y laiſſez repoſer huit jours, apres quoy vous les ferez encore une fois recuire à perle: eſtant cuites, laiſſez-les refroidir, dreſſez-

les ſur des ardoiſes ou oreilles, & les mettez ſecher dans l'étuve : retournez-les tous les tous les jours deux fois, ſi elles en ont beſoin, juſques à ce qu'elles ſoient ſeches: eſtant ſeches, mettez-les dans des boëttes ſur du papier, faiſant un lit de papier & un lit de Ceriſes, puis un lit de papier & un lit de Ceriſes, & ainſi de ſuite tant que vous en aurez ; mais ſouvenez-vous de les changer auſſi de papier au commencement qu'elles ont eſté ſerrées, au moins tous les quinze jours ; & ſi vous les gardez long-temps, & que vous voyez que le papier ſur lequel elles ſont ſoit moüillé du ſyrop qu'elles auront jetté, changez-les pareillement. Remarquez auſſi qu'il faut de meſme changer toutes les Confitures ſeches de temps en temps, ſi vous voulez les conſerver, & meſme les mettre quelquefois à l'étuve, quand elles en ont beſoin.

Abricots à oreilles.

Prenez de beaux Abricots à confire, pelez-les bien délicatement, oſtez le noyau, & les mettez à meſure dans de l'eau fraiſche : faites chauffer de l'eau qui ſoit preſte à boüillir, mettez vos Abricots dedans,

& les y laiſſez, ſans que l'eau boüille, juſques à ce qu'ils remontent au deſſus de l'eau, dont vous les tirerez à meſure qu'ils remonteront, & les remettrez dans de l'eau fraiſche, d'où en-ſuite auſſi vous les tirerez & égouterez: eſtant égoutées, mettez-les dans une terrine plate par le fonds: faites cuire du ſucre à perle fort menu, & le verſez doucement ſur vos Abricots: le lendemain verſez-en le ſyrop dans une baſſine ſans toucher à vos fruits: faites le recuire à perle, renverſez-le encore ſur vos Abricots, & continuez cette façon pendant huit jours; au bout deſquels, c'eſt à dire à la derniere fois, il faut mettre vos Abricots dans la baſſine avec le ſyrop; mais comme il pourroit eſtre trop cuit, mettez-y un peu d'eau, & les faites auſſi un peu boüillir, juſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle: eſtant cuit de la ſorte, faites-les refroidir, dreſſez les, & les faites ſecher comme les Ceriſes.

Les Abricots entiers avec la peau & le noyau, ou par quartiers, ſe preparent & ſe font de meſme ſorte que les precedens.

Prunes Imperiales ſans peau.

Ayez de belles Prunes Imperiales; pelez

les délicatement, & à mesure que vous les aurez pelées, mettez-les dans de l'eau fraische: faites en suite chauffer de l'eau jusques à ce qu'elle soit preste à boüillir; mettez-y vos Prunes, apres les avoir égoutées de leur eau fraische; couvrez-les, & les laissez sur le feu, en sorte que vostre eau ne boüille pas, jusques à ce qu'elles deviennent vertes; ce qu'estant fait, vous les jetterez & les mettrez dans de l'eau fraische, puis les ferez confire & secher comme les Cerises.

Prunes Impériales avec la peau.

Elles se font de mesme façon que celles sans peau.

Prunes de Perdrigon.

Elles se font de mesme sorte que les Impériales.

Prunes de l'Isle verte.

Elles se font de mesme façon que les Impériales, comme aussi toutes les autres sortes de Prunes.

Pesches de Corbeil.

Ayez de belles Pesches, pelez-les, &

les faites cuire & verdir à l'eau comme les Prunes Imperiales : faites-les aussi confire de mesme sorte, excepté qu'à la derniere cuisson il faut un peu davantage décuire le syrop avec de l'eau, & enfin achevez-les de mesme que les Cerises à oreilles.

Pavis.

Prenez de beaux Pavis, pelez-les, & les mettez dans de l'eau fraische ; faites boüillir aussi de l'eau, mettez vos Pavis dedans, & les y laissez jusques à ce qu'ils soient un peu molets : tirez-les, & les remettez dans de l'eau fraische ; faites cuire du sucre à lisse, mettez-y vos Pavis, & les versez doucement dans une terrine ; ce qu'estant fait, laissez-les refroidir : remettez les dans la bassine, & les faites boüillir environ demy-quart d'heure ; faites cela trois ou quatre fois, mais la derniere faites cuire vostre syrop à perle, & les achevez de mesme façon que les Cerises à oreilles.

Poires de Rousselet.

Prenez des Poires de Rousselet bien meures, faites-les boüillir à grande eau &

à grand feu, jusques à ce qu'elles deviennent un peu molettes : tirez-les en suite, & les mettez dans de l'eau fraische : tirez-les encore de cette eau, pelez les bien proprement, & à mesure que vous les aurez pelées, mettez-les derechef dans de l'eau fraische : faites cuire du sucre à lisse, égoutez vos Poires, mettez-les dedans, & les faites boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle : versez-les en suite dans une terrine, & les laissez refroidir : versez aussi le syrop dans une bassine, & le faites cuire à perle : renversez-le sur vos Poires, & continuez quatre ou cinq jours de suite, & remettez vos Poires & vostre syrop dans la bassine. Que s'il arrive que le syrop ne soit pas assez décuit, & qu'il soit demeuré dans sa consistance de syrop, il y faut mettre un peu d'eau pour le décuire autant qu'il est necessaire, en sorte qu'il puisse boüillir environ demy-quart d'heure, & jusques à ce qu'il soit cuit à perle ; puis remettrez vos Poires dans une terrine, les laisser refroidir, les laisser égouter de leur syrop, les dresser sur des ardoises, les faire secher à l'étuve, les retourner & changer tous les jours une fois ou deux, jusques à ce

qu'elles soient seches; & enfin les serrer dans les boëttes & sur du papier.

Poires de Muscadet.

Elles se preparent & s'achevent de mesme façon que les Poires de Rousselet.

Poires de Blanquette.

Elles se font de mesme que les Poires de Rousselet; ce qu'il faut entendre de toutes les Poires entieres.

Poires par quartiers.

Fendez-les par la moitié, & les faites boüillir dans de l'eau jusques à ce qu'elles deviennent un peu mollettes: mettez-les en suite dans de l'eau fraische, & les pelez: ostez-en les cœurs, remettez-les encore dans de l'eau fraische, & les achevez comme celles de Rousselet.

Pommes par quartiers.

Prenez de belles Pommes de Reynette, pelez-les, & les fendez par moitié; ostez-en les

les cœurs, & les faites cuire dans de l'eau, jusques à ce qu'elles soient un peu moles: remettez-les dans de l'eau fraische, & les faites confire, & achevez de mesme façon que les Poires de Rousselet.

Coins par quartiers.

Ils se font de mesme façon que les Pommes de Reynette.

Verjus.

Ayez de beau Verjus, ostez-en les pepins proprement, faites-les verdir à l'eau comme les Prunes Impériales, confire & secher comme les Cerises à oreilles.

Autre façon.

Faites-le bien égouter, faites cuire du sucre en Conserve, & y jettez vôtre Verjus; mettez-le sur le feu, & luy faites prendre la mesme cuisson qu'il avoit lors que vous l'avez meslé, en sorte que la plume en soit bien forte.

Boutons de Roses secs.

Prenez des boutons de Roses, piquez-

les de cinq ou six coups de couteau, & les faites boüillir dix ou douze boüillons dedans l'eau : prenez du sucre, faites-le fondre, mettez vos boutons de Roses dedans, & leur laissez encore prendre huit ou dix boüillons. Pour les mettre à sec, accommodez-les comme les Oranges.

Noix.

Prenez des Noix, pelez-les au blanc, & les mettez tremper dans de l'eau six jours durant, mais ne manquez pas de les changer d'eau deux fois tous les jours : faites-les cuire apres aussi dans de l'eau ; estant cuites, lardez-les d'un Clou de Girofle, de Canelle, & de Citron confit : cela fait, prenez du sucre & le faites cuire, mettez vos Noix dans ce sucre, & les y laissez pendant dix ou douze bouillons, tirez-les, mettez-les égouter, & les faites secher.

Pour candir toutes sortes de Fruits & de Fleurs.

Fleurs d'Oranges candites.

Prenez des boutons de fleurs d'Orange

qui ne ſoient pas épanouis ; mettez-les dans une terrine plate, en ſorte qu'ils ne ſoient pas trop preſſez: faites cuire de beau ſucre à perle, gros, & preſque à ſoufle, puis les verſez ſur vos boutons de fleur d'Orange, en ſorte qu'ils y trempent: cela fait, mettez-les dans une étuve, & les y laiſſez deux fois vingt-quatre heures, parce qu'apres ce temps ils ſeront bien candits: tirez-les & les mettez ſecher ſur de la paille bien nette.

Fleurs de Violettes candites.

Ayez de beaux boutons de Violette double avec leurs queuës, & les preparez de meſme que ceux de fleur d'Orange.

Fleurs de Geneſt candites.

Elles ſe preparent de la meſme façon que celles de boutons de fleurs d'Oranges, & vous pouvez auſſi en faire de toutes autres ſortes de fleurs de la meſme façon.

Oranges entieres candites.

Ayez de belles Oranges confites & non-

vellement tirées au ſac, en ſorte qu'elles ſoient bien tranſparantes & point chargées de ſucre : faites cuire du ſucre à perle, gros & preſque à ſoufle ; verſez-le dans une terrine plate bien nette, & mettez vos Oranges dedans, mais faites en ſorte qu'elles ne touchent point l'une à l'autre, & qu'elles ſoient attachées avec une petite corde par la queuë, ou avec une épingle bien proprement, & qu'elles ne touchent point auſſi au fonds de la terrine : mettez-les en ſuite à l'étuve, & les achevez comme les boutons de fleurs d'Oranges.

Abricots candits.

Ayez de beaux Abricots candits, ou ſecs ; accommodez-les & les faites candire de meſme façon que les Oranges.

Peſches candites.

La Peſche, & toutes ſortes d'autres fruits, ſe candiſſent de meſme façon que les Oranges & les Abricots.

Les Confitures liquides.

Abricots verds liquides.

Ayez des Abricots verds bien tendres, pelez-les, & à mesure que vous les aurez pelez, mettez-les dans de l'eau fraische: faites en suite chauffer de l'eau, mettez-les dedans, & les laissez sur un petit feu, jusques à ce qu'ils commencent à verdir: tirez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir dans leur eau: estant refroidis, remettez-les dans de l'eau fraische; faites cuire du sucre à lisse, & mettez-y vos Abricots, que vous aurez fait égouter auparavant, apres les avoir tirez de leurs eaux: faites-les un peu boüillir, tirez-les & les laissez un peu refroidir, remettez-les sur le feu, & laissez-les boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle: mettez-les dans des pots de grez ou de fayence, & les couvrez bien quand ils seront froids.

Abricots meurs liquides.

Prenez telle quantité d'Abricots que vous voudrez, pelez-les le mieux & le

plus proprement que vous pourrez ; faites boüillir de l'eau, jettez-y vos Abricots, & leur donnez un petit boüillon : ostez-les en suite, & les mettez dans de l'eau fraische; faites cuire du sucre en façon de Conserve, passez dedans vos Abricots, & les faites boüillir un boüillon ou deux : mettez-les en l'étuve, & les y laissez jusques au lendemain matin, entretenant toûjours un petit feu dessous.

Autre façon.

Ayez de beaux Abricots qui ne fassent que commencer à meurir, pelez-les bien délicatement, & en ostez le noyau : mettez les à mesure dans de l'eau fraische, & faites-en chauffer presque à boüillir ; mettez-y vos Abricots, & les y laissez sans toutefois boüillir, jusques à ce qu'ils remontent sur l'eau ; tirez-les à mesure, & les mettez dans de l'eau fraische : faites cuire du sucre à perle, égoutez bien vos Abricots, & les mettez dans ce sucre : faites-les boüillir à gros boüillons, & les écumez bien: ostez-les de dessus le feu, & laissez-les refroidir : remettez-les encore sur le feu, écumez-les bien, & les faites boüillir jus-

ques à ce que le syrop en soit cuit à perle gros: tirez-les & les mettez dans des pots.

Abricots avec la peau & le noyau.

Accommodez-les de mesme façon que les autres, excepté qu'il ne faut ny les peler, ny en oster les noyaux.

Amandes vertes liquides.

Elles se font de mesme que les Abricots, excepté qu'il les faut peler dans de l'eau chaude avec de la gravelée ou eau chaude pure.

Groiselles vertes liquides.

Elles se font de mesme façon que les Abricots, excepté qu'il ne les faut point peler, mais en oster les grains de dedans.

Cerises liquides & sans noyau.

Ayez de belles Cerises à confire & bien meures, ostez-en les queuës & les noyaux; faites cuire du sucre à soufle, & mettez vos Cerises dedans; faites-les boüillir à grand feu, & les écumez avec grand soin;

cela eſtant fait, tirez-les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir : remettez-les derechef ſur le feu, & les faites boüillir à gros boüillons : oſtez-les auſſi encore de deſſus le feu, & les écumez, s'il eſt neceſſaire : ſerrez-les dans des pots, & les couvrez bien quand elles ſeront froides.

Framboiſes liquides.

Ayez de belles Framboiſes, fort peu meures & bien entieres ; oſtez-leur les queuës, & les mettez dans une terrine plate par le fonds : faites cuire du ſucre à ſoufle, & le verſez ſur vos Framboiſes : laiſſez-les en ſuite refroidir, & les verſez bien doucement dans une baſſine : faites-les boüillir, & les écumez juſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle : dreſſez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles ſeront froides.

Groiſelles rouges liquides.

Ayez de belles Groiſelles rouges, & épluchez bien leurs queuës : faites cuire du ſucre à ſoufle, & mettez vos Groiſelles dedans : faites-les bien boüillir, & les

écumez:

écumez : oftez-les de deffus le feu, & les laiffez refroidir : remettez-les encore fur le feu, faites-les boüillir, & les écumez, jufques à ce que le fyrop en foit cuit prefque en gelée ; ce que vous reconnoiftrez, lors que trempant une cuilliere dedans, elle rougira : cela eftant, oftez-les de deffus le feu, écumez-les encore s'il eft neceffaire, & les dreffez dans des pots que vous couvrirez lors qu'elles feront froides.

Noix blanches liquides.

Ayez de belles Noix vertes & bien tendres, pelez-les jufques au blanc, en forte qu'il n'y demeure point en tout de verd: mettez les à mefure dans de l'eau fraifche; faites-les en fuite boüillir à gros boüillons, jufques à ce qu'en les piquant avec une lardoire, ou avec une épingle, elles retombent toutes feules, fans tenir ny à la lardoire, ny à l'épingle : tirez-les alors, & les remettez dans de l'eau fraifche: preffez-les par le milieu, mettez-y du Clou de Girofle, ou de la Canelle coupée par petits morceaux, ou mefme de l'écorce de Citron : faites cuire du fucre à liffe, dans lequel vous jetterez vos Noix : faites-

les bien boüillir, & les laissez reposer environ demy-heure : remettez-les en suite sur un grand feu, jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle, & les serrez comme les autres Confitures.

Si vous en voulez avoir de seches, prenez de celles-cy, faites-les égouter de leur syrop, dressez-les sur des ardoises, & les faites secher à l'étuve comme les autres Confitures seches.

Meures liquides.

Ayez de belles Meures un peu vertes, ostez-leur les queuës, & les faites confire comme les Cerises liquides.

Prunes Imperiales liquides.

Prenez de belles Prunes Imperiales, qui ne commencent qu'à meurir ; pelez-les, & les mettez dans de l'eau fraische: faites chauffer de l'eau presque à bouillir, & mettez vos Prunes dedans : laissez-les sur un petit feu, jusques à ce qu'elles commencent à verdir: cela fait, ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir dans leur eau : estant froides, tirez-les, & les

mettez dans de l'eau fraische : faites cuire du sucre à soufle, & y mettez vos Prunes, que vous aurez tirées & égoutées de leur eau : faites-les boüillir à grand feu, & les écumez : cela aussi fait, ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : remettez les en suite encore sur le feu, & les faites boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle : tirez-les & les dressez dans des pots, que vous n'oublierez pas de couvrir lors qu'elles seront froides.

Toutes sortes de Prunes se font de la mesme façon, horsmis celles de Damas rouge, lesquelles il faut faire blanchir dans de l'eau boüillante, & tirer lors qu'elles commencent à amollir ; enfin les acheuer comme les Imperiales.

Poires de Rousselet liquides.

Ayez de belles Poires de Rousselet bien meures ; faites les boüillir à grand feu & à grande eau, jusques à ce qu'elles deviennent mollettes ; tirez les, & les mettez dans de l'eau fraische ; pelez-les, & jettez-les à mesure dans d'autre eau fraische : faites cuire du sucre à lisse, mettez vos Poires dedans, que vous ferez bien boüillir

& écumer : cela fait, ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : estant froides, faites-les boüillir, jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle gros : mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles seront froides.

Poires de Muscat liquides.

Les Poires de Muscat, & toutes sortes de Poires entieres, s'apprestent de mesme sorte que celles de Rousselet. Remarquez aussi que les Poires par quartiers se font de mesme façon que les mesmes Poires de Rousselet, excepté qu'il les faut fendre par quartiers ou par moitiez, avant que de les mettre cuire à l'eau; puis les achever comme les autres.

Pesches de Corbeil.

Prenez des Pesches un peu vertes, pelez-les & en ostez les noyaux ; mettez-les à mesure dans de l'eau fraische, faites-en boüillir d'autre, mettez vos Pesches dedans, & les y faites boüillir à petit feu, jusques à ce qu'elles commencent à verdir ; cela estant, ostez-les de dessus le feu,

& les laiſſez refroidir : mettez-les en ſuite dans de l'eau fraiſche : faites cuire du ſucre à perle, dans lequel vous mettrez vos Peſches apres les avoir tirées & égoutées de leur eau : faites-les boüillir & les écumez bien ; oſtez-les apres de deſſus le feu & les laiſſez refroidir : eſtant froides, remettez-les encore ſur le feu, & les laiſſez boüillir juſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle ; & tout cela fait, tirez-les, mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles ſeront froides.

Muſcat liquide.

Ayez de beau Muſcat un peu verdelet, oſtez-en la peau & les pepins : faites cuire du ſucre à perle, mettez dedans voſtre Muſcat, couvrez-le bien, laiſſez le un peu boüillir, & en ſuite refroidir : remettez-le ſur le feu, & le faites boüillir juſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle : enfin mettez-le dans des pots, & le couvrez lors qu'il ſera froid.

Vous le pouvez faire de meſme, ſans en oſter la peau.

Verjus liquide.

Prenez de beau Verjus à confire, qui ne commence qu'à meurir; pelez-le, & en ostez les pepins: faites chauffer de l'eau presque à boüillir, mettez vostre Verjus dedans, & l'y laissez avec petit feu, jusques à ce qu'il commence à verdir: laissez-le en suite refroidir dans son eau: estant froid, tirez-le, mettez-le dans du sucre un peu cuit, faites-le boüillir sept ou huit gros boüillons, & le tirez.

Coins liquides.

Ayez des Coins bien meurs, coupez-les par moitiez ou par quartiers, pelez les & en ostez les cœurs: mettez-les à mesure dans de l'eau fraische, faites-en boüillir d'autre, mettez-y vos Coins, & les y laissez jusques à ce qu'ils commencent à s'amollir: cela fait, tirez-les, & les remettez dans de l'eau fraische: faites cüire du sucre à lisse, & y ayant mis vos Coins, faites-les boüillir à petit feu, & les couvrez, si vous voulez qu'ils soient bien rouges: ostez-les quelquefois de dessus le feu, & les y re-

mettez, apres qu'ils se seront un peu reposez de fois à autre, jusques à ce que le syrop en suit cuit presque en gelée : cela fait, mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'ils seront froids.

Remarques à faire sur les Confitures tant seches que liquides.

Tous les Fruits que l'on veut confire de l'une ou de l'autre de ces façons, sçavoir seches ou liquides, doivent estre un peu verds & cueillis environ le temps qu'ils commencent à meurir, excepté les Groiselles, les Cerises, les Poires, & les Coins; car ces derniers doivent estre bien meurs & confits proprement & à grand feu, excepté les Coins qui ne desirent qu'un petit feu, aussi bien que les Fruits qui doivent estre verdis.

Les Fruits verds doivent estre cuits dans l'eau à petit feu, dans laquelle vous pouvez mettre un peu de vinaigre pour les faire verdir plus promptement; mais lors qu'ils sont dans le sucre, il faut les dépescher & à grand feu.

A chaque livre de Fruit, il faut une livre de sucre, excepté aux Cerises, à la livre

desquelles il en suffit une demy-livre ou trois qnarterons, ou plus ; mais aux Coins il en faut cinq quarterons pour chaque livre.

Toutes les Confitures doivent estre dans un lieu temperé, ny trop chaud, ny trop humide, pour estre bien conservées.

Gelées de toutes sortes de Fruits.

Prenez de telles sortes de Fruits que vous voudrez ; coupez-les par morceaux, & les faites cuire dans de l'eau plus ou moins à proportion de la dureté ou tendreur du fruit : estant cuits, passez-les dans un linge bien blanc & bien fort, & en tirez le plus de décoction que vous pourrez: mettez cette décoction dans un poislon ou bassine, avec une pinte d'eau & une livre de sucre : faites cuire le tout ensemble, jusques à ce que vostre gelée soit toute formée : ce que vous pourrez reconnoistre, si prenant de vostre composition dans une cuilliere, & la renversant, elle tombe p r gros morceaux, & non pas en coulant ou filant : vous la pouvez aussi mettre sur une assiette, & observer si elle n'y coule point : estant ainsi cuite, tirez-la, & la dressez.

Remarquez que toute sorte de gelée rouge & verte doit cuire à petit feu, & estre couverte en cuisant; mais que la blanche doit cuire à grand feu, & estre découverte.

Remarquez aussi qu'il faut plus de sucre aux Coins qu'aux autres fruits.

Gelée de Groiselles.

Prenez des Groiselles, pressez-les, & les passez dans une serviette : mesurez le jus que vous en tirerez, & sur une pinte mettez trois quarterons de sucre : faites-le cuire, meslez le tout, & le faites aussi cuire ensemble : vous connoistrez que vostre composé est cuit, en le mettant sur une assiette, & voyant qu'il se leve sans tenir dessus.

Gelée de Framboises.

Elle se fait de mesme que celle de Groiselles.

Gelée de Verjus.

Prenez du Verjus, & luy donnez un boüillon dedans l'eau : passez-le dans un gros linge, & faites cuire des Pommes;

meslez-en de la decoction avec vostre Verjus, & faites le reste comme dessus.

Gelée de Cerises.

Elle se fait de mesme que celle de Verjus.

Gelée de Pommes.

Faites une décoction de Pommes, passez-la dans une serviette ; & sur une pinte de cette décoction, mettez trois quarterons de sucre, ou environ, &c.

Gelée de Coins.

Faites semblablement une décoction de vos Coins, & la mettez aussi un peu rougir ; passez la dans une serviette, & la mettez au sucre comme les autres.

Cotignacs & Marmelades.

Prenez tel Fruit qu'il vous plaira, coupez-le par quartiers & le faites cuire : estant cuit, faites-le égouter & passer au travers d'une passoire de cuivre, ou d'un tamis de crin : faites cuire une livre de sucre à

foufle : eftant cuit, tirez-le de deffus le feu, & y mettez une livre de marmelade; apres quoy, laiffez-la refroidir : eftant froide, dreffez-la fur une affiette, & la ramagez comme la pafte de Gennes.

Elle peut auffi fervir à faire des Tourtes couvertes ou glacées.

Cotignac d'Orleans.

Prenez quinze livres de Coins, trois livres de fucre, & deux pintes d'eau ; faites boüillir le tout enfemble : eftant bien cuit; paffez-le peu à peu dans une ferviette, & en tirez ce que vous pourrez : mettez en fuite voftre décoction dans un baffin avec quatre livres de fucre, & faites-la cuire. Pour fçavoir fi elle eft cuite, effayez-en fur une affiette, & fi elle fe leve, haftez-vous de la retirer de deffus le feu, & la ferrez dans des boëttes, ou ailleurs.

Le Cotignac épais.

Faites fondre une livre de fucre avec un demy-fetier d'eau ; mettez-y une livre de marmelade de Coins, remuez le tout enfemble avec un peu de Canelle, & le faites

cuire comme la gelée : estant cuit, dressez-le dans des boëttes de sapin ; mais souvenez-vous de le remuer souvent, de peur qu'il ne brule au fonds.

Si vous le voulez bien rouge, ayez un peu de Cochenille dans un linge, mettez-le cuire dans vostre Cotignac, ou un peu de gros Vin.

Autre façon.

Si vous ne le voulez pas si épais, prenez une pinte de décoction de Coins, mettez-y une livre & demie de sucre, & une demy-livre de marmelade, & faites-la cuire comme la precedente.

Amandes à la Praline.

Ayez une livre de belles & grosses Amandes, épluchez-en bien les ordures & la poussiere : faites cuire une livre de sucre à perle, mettez-y vos Amandes, & les laissez boüillir jusques à ce que le sucre en soit cuit à soufle, les remuant quelquefois avec la spatule : estant cuites, tirez-les de dessus le feu, & les remuez encore avec la spatule jusques à ce qu'elles soient seches : versez-les dans un plat, ostez en les

petits morceaux de ſucre, remettez-les dans le poiſlon & ſur le feu, jusques à ce qu'elles jettent un petit ſyrop, que l'on nomme ordinairement *huile:* mettez-y petit à petit ce qui aura reſté de ſucre dans voſtre plat, & les laiſſez refroidir dans le poiſlon toûjours en remuant.

Autre Praline de Violette.

Ayez des fleurs de Violette bien épluchées de leurs boutons : prenez-en environ quatre onces ; faites cuire du bon ſucre à ſoufle, tirez-le de deſſus le feu, & y meſlez une demy-livre d'Amandes à la Praline, & vos fleurs de Violette : remuez le tout enſemble, & le mettez ſur de la paille bien nette ; elles s'attacheront aux Pralines, & ſeront fort belles & fort bonnes.

Praline de Roſes.

Prenez des feuilles de Roſes, hachez-les par petits morceaux, & les accommodez comme les fleurs de Violettes.

Praline de Geneſt.

Prenez des fleurs de Geneſt, & les ac-

commodez de mesme que les fleurs de Violettes.

Praline d'Orange.

Ayez environ demy-livre de zestes d'Orange, qui soient cuits à l'eau, comme il est dit cy-devant : faites-les confire avec trois quarterons de sucre, jusques à ce qu'il soit cuit à soufle, & achevez vos zestes comme les fleurs de Violettes.

Praline de Citron.

Elle se fait de mesme que celle d'Orange.

Amandes de Languedoc frites.

Mettez dans de l'eau des Amandes bien pelées, faites-les égouter, & les mettez dans un bassin avec beaucoup de sucre en poudre : faites chauffer de l'huile dans un poislon, comme pour frire : faites-y cuire vos Amandes, jusques à ce qu'elles paroissent un peu dorées : tirez-les avec l'écumoire, & les dressez sur du papier avec la cuilliere, comme de la Conserve.

Neffles de Dauphiné.

Ayez des Neffles molles, coupez-en les fleurs & les queuës : faites fondre du Beurre dans une poisle, fricassez vos Neffles, & les ayant tirées, mettez dessus un peu de fleur d'Orange & de sucre en poudre.

Beurres, Cresmes, & Laittages.

Beurre d'Amandes.

Pelez & pilez environ quarante Amandes douces : mettez-y environ demy-livre de bon Beurre frais, quantité de sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange; pilez le tout ensemble, passez-le à la seringue avec le fer rond à petits trous, & le dressez sur une assiette.

Beurre de Pistaches.

Il se fait de mesme que celuy d'Amandes : toutefois si vous le voulez rouge, mettez-y un peu de sinabre en poudre : si vous le voulez verd, mettez-y du jus de Poirée, preparé comme il est dit au discours de la Conserve de Pistaches.

Beurre filé & frisé.

Prenez une serviette bien blanche, bien fine & bien forte ; attachez-la par deux bouts à un crampon de fer, noüez les deux autres en sorte que l'on puisse mettre un baston entre la serviette & le nœud : mettez une livre ou demy-livre de bon Beurre dans la serviette & dessous une terrine qui recevra le Beurre sortant de ladite serviette en la tournant & serrant : cela fait, ramassez-le & le dressez sur une assiette.

Cresme en roche.

Mettez dans une grande terrine une chopine de Cresme bien douce : ayez une poignée de branches d'Ormeaux bien pelées & arrangées : foüettez bien vostre Cresme, & y meslez quantité de sucre en poudre, & une pincée de Gomme d'Adragan, jusques à ce qu'elle devienne épaisse comme du Beurre : dressez-la par morceaux sur une assiette : Elle se leve aussi haute que l'on veut, & demeure deux jours en mesme état, sans qu'il y ait du sucre dessus.

Cresme de Sedan.

Mettez dans une terrine une chopine de Cresme, un demy-setier de lait doux, & environ demy-livre de sucre cassé par morceaux: foüettez-la une bonne demy-heure, & la laissez reposer au moins une heure, en sorte qu'elle soit épaisse de six doigts, & bien ferme: dressez-la sur une assiette & sur une cuilliere, sans mettre du sucre dessus.

Cresme de S. Gervais de Blois.

Mettez dans une terrine une chopine de Cresme, foüettez-la cinq ou six coups: mettez-y quantité de sucre en poudre, foüettez-la derechef encore autant, & y mettez une pincée de Gomme d'Adragan en poudre: foüettez-la encor une fois cinq ou six coups: dressez-la dans un plat ou sur une assiette creuse, avec du sucre dessus.

Cresme de Bordeaux.

Prenez des Fromages en cresme qui ne soient point salez, pilez les & les délayez dans une grande terrine ou bassine: jettez

dessus doucement & de haut, une grande cruchée d'eau fraische, & remuez toûjours avec le pilon ou le rouleau. Le tout ayant un peu reposé, levez vos Fromages de dessus l'eau, & les dressez sur une assiette. Vous pouvez aussi vous servir de la seringue.

Cresme blanche.

Faites boüillir dans un poislon une pinte de bon Lait, mettez-y un bon morceau de sucre, & ayez deux blancs d'œufs frais, foüettez-les, & les mettez avec un peu d'eau de fleur d'Orange dans vostre Lait, que vous remuërez toûjours jusques à ce qu'il soit un peu épais : cela fait, laissez-le refroidir, & le passez par une passoire bien deliée; pressez ce qui demeurera dans la passoire, & vous en reservez: Il est fort délicat.

Cresme de Lait d'Amandes.

Pelez & pilez une livre d'Amandes douces, comme pour faire du Massepain: en les pilant, arrosez les de Lait bien frais: estant pilées, versez dessus une pinte de

Lait, remuez bien le tout ensemble : mettez-le dans un poislon, ou dans un pot, faites-le chauffer prest à boüillir : passez-le dans un linge, & le represſez bien : prenez le Lait qui en sera sorty, mettez-le dans un poislon avec un bon morceau de sucre, faites-le boüillir jusques à ce qu'il devienne un peu épais : mettez-y un peu de fleur d'Orange; apres cela mettez vostre Cresme sur une assiette, & la servez froide.

Cresme pour faire des Tourtes de Lait d'Amandes.

Faites vostre Cresme de mesme façon que la precedente ; mais lors qu'elle boult, meslez-y six jaunes d'œufs bien délayez & un peu de Beurre frais : faites-la cuire comme de la boulie, remuez-la toûjours en cuisant; & lors qu'elle sera froide, mettez-la dans une abbaisse, & la garnissez si vous pouvez d'écorce de Citron.

Cresme de Pistaches.

Ayez une pinte de Lait, faites-le boüillir jusques à ce qu'il devienne un peu épais ; mettez-y un bon morceau de sucre,

& remuez-le toûjours. Lors qu'il commence à s'épaissir, meslez-y un bon quarteron de Pistaches bien pelées & bien pilées; & cela fait, dressez vostre Cresme.

Cresme cuite.

Faites boüillir une pinte de Lait avec un bon morceau de sucre: mettez-y six jaunes d'œufs bien délayez, & un peu de Beurre frais; quand vostre Cresme sera épaisse, tirez-en sur une assiette, & faites cuire le reste davantage : Elle sert à faire des Tourtes.

Autre façon.

Prenez de la Cresme douce avec une pinte ou deux d'Amandes bien battuës; meslez le tout dans un poislon, remuez-le, & le faites cuire à petit feu. Lors que vous vous appercevrez que vostre Cresme devient épaisse, prenez deux jaunes d'œufs, délayez-les avec un peu de sucre en poudre, jettez-les dans vostre Cresme, & la tournez encore quatre ou cinq fois.

Cresme foüettée.

Prenez une pinte de Lait, & le mettez

dans une terrine avec environ un quarteron de ſucre : prenez auſſi une chopine de Creſme douce que vous meſlerez parmy voſtre Lait : foüettez le tout avec de petites branches d'Ormeaux pelées & blanchies, & à meſure que vous foüetterez, oſtez l'écume; & enfin quand voſtre Lait & voſtre Creſme auront eſté bien foüettez enſemble, mettez-les dans un plat en forme de pyramide.

Creſme d'Angleterre.

Prenez de la Creſme douce, & la faites un peu bouillir dans la vaiſſelle dans laquelle vous la voulez ſervir : prenez enſuite la groſſeur d'un grain de bled de préſure, délayez-le avec du Lait, que vous jetterez dans voſtre Creſme.

Pliſſons de Poitou.

Prenez une grande terrine de Lait ſortant du pis de la Vache, coulez-le, & le mettez dans une autre terrine avec une pinte de Creſme nouvelle levée de deſſus le Lait : remuez le tout & le laiſſez repoſer dans un lieu frais environ une bonne demy

journée; apres cela, vous mettrez la terrine ſur un petit feu de charbon, en ſorte qu'il ne puiſſe boüillir, & le remettez apres demy-heure encore dans un lieu frais. Au bout de ſix heures remettez-le encore ſur le feu auſſi pendant demy-heure: retirez-le, & le remettez refroidir encore une fois; puis au bout de ſix heures remettez-le deſſus le feu, & en ſuite le laiſſez refroidir. Il s'y fera un pliſſon épais de trois doigts & fort délicat, que vous leverez avec une aſſiette, & parſemerez de ſucre; mais prenez garde de ne pas rompre le pliſſon en remuant la terrine.

Pliſſons communs.

Prenez une grande terrine pleine de Lait bien doux, mettez-la ſur du feu de charbon, en ſorte qu'il chauffe ſans boüillir: laiſſez-le dans cet état l'eſpace de trois bonnes heures, retirez-le & le laiſſez refroidir; levez en ſuite le pliſſon qui ſera ſur le Lait, & le ſervez avec du ſucre en poudre par deſſus.

Pliſſons de Beurre.

Mettez dans un poiſſon trois pintes de

bon Lait avec une livre ou trois quarterons de bon Beurre frais : faites boüillir le tout en le rémuant toûjours pendant une demy-heure : cela fait, laiffez-le refroidir: eftant froid, levez le avec une affiette, & le parfemez de fucre.

Caillebots de Bretagne.

Ayez plein un baffin d'argent de bon Lait, faites-le un peu chauffer & prendre avec de la préfure, ou de la chardonne. Lors qu'il fera bien pris, coupez-le par morceaux avec un couteau, & remettez chauffer le baffin fur de la braife, jufques à ce que les caillebots commencent un peu à durcir : tirez-les en fuite de dedans le baffin & d'avec leur petit Lait : mettez-les dans un plat ou dans un pot, avec du Lait frais : faites-les refroidir, & eftant froids, fervez-les.

Grivofts de Bretagne.

Faites boüillir dans un poiflon une pinte de bon Lait : ayant boulu, oftez-le de deffus le feu ; mettez-y deux petites poignées de grivofts, qui eft de l'avoine,

& ayant fait refroidir le tout ensemble, passez-le dans un linge que vous presserez fermement : cela fait, prenez le Lait qui aura passé, mettez-le dans un poislon avec un bon morceau de sucre, faites-le bouillir & le remuez toûjours jusques à ce qu'il soit épais comme de la boullie : cela fait, ostez-le de dessus le feu, & le servez chaud avec du sucre.

Ricottes de Langres.

Ayez une grande bassine pleine de petit Lait, autrement nommé Lait clair, mais qu'il soit bien doux : mettez-la sur du feu de charbon, en sorte que vostre Lait soit chaud & ne puisse bouillir : ayez aussi un baston de bois de Saule de la grosseur d'un œuf, & le fendez en trois par un bout, en sorte qu'il fasse trois fourchons : avec ce baston remuez toûjours au fonds & au milieu de vostre bassine ; & lors qu'il y aura une ricotte attachée aux fourchons de ce baston, ostez-la doucement, & la mettez dans un petit panier, ou dans un pot percé au fonds & aux costez, afin qu'elle se puisse égouter : cela fait, mettez dans la bassine un demy-verre de bon

Lait,

demy-verre de bon Lait, & remuez toûjours comme auparavant. On peut tirer d'une baſſinée juſques à deux douzaines de Ricottes, qui ſont fort délicates, & ſe ſervent avec du ſucre.

Fromage de Maiſon.

Mettez enſemble en préſure deux pintes de bon Lait & deux pintes de Creſme bien douce: ayez une éclíſſe d'oſier fort haute, qui ait un fonds de meſme bois; entourez-en le dedans par le fonds & par les coſtez d'un linge blanc. Voſtre Lait & voſtre Creſme eſtant pris, mettez-les dans cette écliſſe par grandes cuillerées; laiſſez-les égouter vingt-quatre heures; au bout de ce temps renverſez voſtre caillé ſur une aſſiette, oſtez le linge, & le fendez en quatre par deſſus; mettez-y un peu d'eau de fleur d'Orange, & quantité de ſucre en poudre.

Syrops rafraiſchiſſans.

Syrop de Violette.

Ayez quatre onces de fleurs de Violettes bien épluchées de leurs boutons; faites

cuire une livre de ſucre à ſoufle: pilez vos fleurs de Violettes dans un mortier, meſlez bien avec le ſucre dans le poiſlon, paſlez le tout enſemble dans un linge: eſtant paſſé, mettez-le dans une bouteille que vous boucherez lors que voſtre ſyrop ſera froid.

Autre façon.

Faites cuire du ſucre, & pilez des Violettes comme cy-deſſus: mettez une ſerviette ſur un plat, ou ſur une terrine: mettez-y les Violettes, & verſez le ſucre par deſſus: remuez le tout enſemble, preſſez-le, & le ſerrez.

Syrop de Ceriſes.

Ayez des Ceriſes, oſtez-en les noyaux, preſſez-les, & les faites un peu boüillir ſans eau; paſſez-les & les preſſez encore une fois; prenez une chopine de jus qui en ſortira, faites cuire une livre de ſucre à ſoufle, mettez-le dedans voſtre jus de Ceriſes, & faites boüillir le tout enſemble juſques à ce que le ſucre en ſoit cuit à perle gros, & le ſerrez.

Autre façon.

Prenez des Cerises, pressez-les & en tirez le jus, passez-le, & le mettez sur le feu deux ou trois boüillons; mettez-y enfin du sucre à proportion de trois quarterons pour une pinte de jus.

Syrop de Meures.

Ayez des Meures qui soient encore rouges, pressez-les, faites-les boüillir, & en tirez le jus; prenez-en une chopine, & achevez vostre syrop, comme celuy de Cerises.

Syrop de Pommes.

Ayez des Pommes de Reynette, pelez-les, & les coupez par tranches ou par roüelles: ayez du sucre en poudre, & mettez sur un plat ou sur une terrine des petits bastons bien dru, au dessus desquels vous ferez un lit de Pommes & un lit de sucre successivement tant qu'il y ait assez: mettez en suite vostre terrine & ce qui est dessus dans un lieu frais pendant toute une nuit, pendant laquelle

voſtre ſyrop coulera, qui ſe trouvera beau & bon.

Autre façon.

Faites boüillir avec de l'eau des Pommes coupées par morceaux : eſtant bien cuites, paſſez-les & les preſſez pour en tirer le jus, dont vous prendrez une pinte, & le mettrez dans un poiſlon avec une livre de ſucre : faites cuire le tout enſemble juſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle : cela eſtant fait, mettez-le dans une fiole que vous boucherez lors que voſtre ſyrop ſera froid.

Syrop d'Abricots.

Ayez des Abricots bien meurs, pelez-les & les fendez par la moitié : mettez de petits baſtons de travers ſur un baſſin ou ſur une terrine : faites une couche d'Abricots ſur les baſtons, une couche de ſucre en poudre ſur les Abricots, & ainſi ſucceſſivement juſques à ce qu'il y en ait aſſez: mettez le tout en lieu frais pendant une nuit; faites chauffer un peu d'eau, mettez les Abricots dedans, verſez-les ſur un linge blanc, paſſez l'eau, & ne preſſez

les Abricots que le moins que vous pourrez : mettez cette eau dans un poiſlon avec le ſyrop qui ſera tombé des Abricots dans la terrine : faites boüillir le tout enſemble, juſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle : cela fait, tirez-le, & le mettez dans une fiole de terre.

Syrop de Verjus.

Prenez du Verjus qui ne commence pas encore à meurir, pilez-le, & en tirez le jus : mettez-le dans une bouteille de terre qui ne ſoit point couverte : expoſez cette bouteille au Soleil, ou la mettez devant le feu, juſques à ce que le Verjus ſoit clair comme de l'eau : cela eſtant, tirez-le de la bouteille bien doucement, crainte de remuer le fonds : prenez en quatre onces ; faites cuire une livre de ſucre à ſouffle : eſtant cuit, oſtez-le de deſſus le feu, & mettez voſtre Verjus dedans, lequel eſtant froid, vous ſerrerez & boucherez.

Syrop de Coins.

Ayez des Coins bien meurs ; oſtez la mouſse de deſſus avec un linge ; rapez-les

jusques au cœur, prenez-en la rapure, & la passez & pressez dans un linge : mettez le jus qui en sortira dans une bouteille de verre qui ne soit point couverte; exposez-la au Soleil, ou la mettez devant le feu, jusques à ce que vostre jus soit tout clair: cela estant, ostez-le de la bouteille sans remuer la lie, faites cuire une livre de sucre à soufle, prenez quatre onces de jus de Coins, mettez-les dans le sucre, meslez le tout ensemble, & le servez dans une bouteille. S'il estoit trop décuit, il le faudroit faire cuire à perle, qui est la vraye cuisson de tous les syrops de garde ; & s'il ne l'estoit pas assez, il y faudroit mettre du jus pour l'achever de cuire.

Syrop de Grenade.

Passez des grains de Grenade dans un linge, tirez-en le jus, & le mettez dans une bouteille pour le clarifier & achever comme celuy de Coins.

Syrop de Citron.

Mettez quatre onces de jus de Citron dans une livre de sucre, que vous aurez

fait cuire à soufle, & l'achevez comme celuy des Coins.

Fenoüil blanc.

Prenez du Fenoüil en branches, & le nettoyez bien : faites-le secher; & estant sec, prenez un blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'Orange; battez le tout ensemble, & trempez dedans vostre Fenoüil : mettez en suite du sucre en poudre par dessus, & le faites secher aupres du feu sur des feüilles de papier.

Fenoüil rouge.

Prenez du jus de Grenade avec un blanc d'œuf; battez le tout ensemble, & y trempez vostre Fenoüil : mettez-y du sucre en poudre comme au precedent, & le faites secher au Soleil.

Fenoüil bleu.

Prenez du Tourne-sol, & le rapez dans de l'eau; mettez-y un peu de poudre d'Iris & de blanc d'œuf; battez le tout ensemble, & trempez vostre Fenoüil dans

cette eau; apres quoy vous y mettrez du ſucre en poudre, & le ferez ſecher comme le precedent.

Pour blanchir des Oeillets, des Roſes, & des Violettes.

Prenez des blancs d'œufs avec une petite goute d'eau de fleur d'Orange; battez-les enſemble, & mettez tremper vos fleurs dedans: tirez-les, & en les retirant, ſecoüez les; mettez du ſucre en poudre par deſſus, & les ſechez auprés du feu.

Vous pouvez vous ſervir de la meſme façon pour faire blanchir les Groiſelles rouges, Ceriſes, Framboiſes, & Fraiſes, ſans qu'il ſoit beſoin de faire un article particulier pour chacun de ces fruits, n'y ayant aucune difference, & ſe pouvant ſecher de meſme au feu, ou au Soleil.

Cus d'Artichaux confits.

Prenez des Cus d'Artichaux en telle quantité que vous voudrez; pelez-les tout à fait, & en oſtez ſoigneuſement le foin: faites en ſuite boüillir de l'eau, jettez-y vos Cus d'Artichaux, & les y laiſſez juſ-

ques à ce qu'ils ſoient bien cuits ; apres cela, mettez-les dans le ſucre, faites-les y boüillir quatre ou cinq boüillons, & les y laiſſez repoſer : cela fait, tirez-les, & les faites égouter.

Ponſif.

Prenez un bon Ponſif, coupez-le par tranches, que vous mettrez en ſuite dans de l'eau fraiſche avec une poignée de ſel blanc : laiſſez-les tremper cinq ou ſix heures, & en ſuite faites-les boüillir dans de l'eau juſques à ce qu'elles ſoient cuites : tirez-les, & les faites égouter ; puis prenez du ſucre, faites-le boüillir, & jettez dedans vos tranches de Ponſif : faites-les cuire derechef dans le ſucre à proportion, & les tirez.

Pour faire des Gaſteaux de Ceriſes, d'Abricots, de Piſtaches, & d'Amandes.

Prenez des Ceriſes ou des Abricots en telle quantité que vous voudrez ; battez-les dans un mortier avec du ſucre en poudre, tant qu'ils ſoient aſſez fermes pour eſtre mis en œuvre : faites-les cuire avant que de les glacer, & les glacez deſſus & deſſous.

Les Pistaches & les Amandes s'accommodent plus facilement, & sont plus aisez à faire des Gasteaux.

A l'égaad des Pistaches, prenez une demy-livre de poudre de sucre, un quarteron de Pistaches, pour un sol de Gomme d'Adragan, & une goute d'eau de senteur: pilez le tout ensemble, faites-en vostre paste, & de la paste des Gasteaux de l'épaisseur d'un teston, que vous ferez cuire au four.

Pour en faire les Abaisses, mettez tremper de la Gomme dans de la fleur d'Orange, pilez vos Amandes ou vos Pistaches dans le mortier avec un morceau de Gomme; délayez le tout ensemble avec du sucre en poudre, puis faites & dressez une paste comme vous l'entendrez.

Vous pouvez de cette mesme paste en faire une autre fort claire, y meslant un peu de Musc; & soignez à la bien netoyer par dessus, puis la coupez en long, en rond, ou en quelqu'autre façon.

Pour la faire cuire, il faut un grand soin & une grande circonspection: Vous la mettrez dans le four ou dans la tourtiere avec du feu dessus & dessous, mais un peu moins dessus que dessous.

Gasteaux de paste de Citron.

Prenez du sucre en poudre & des blancs d'œufs, avec un peu de rapure de chair de Citron; pilez le tout ensemble dans le mortier; & si d'avanture il y avoit trop de blancs d'œufs, mettez-y de la farine de sucre, si bien qu'en battant vous rendiez ce qui est dans vostre mortier comme une paste maniable: travaillez-la à l'ordinaire, & faites vos Gasteaux comme vous voudrez de l'épaisseur d'un demy doigt, ou moins, si vous voulez: faites-les cuire sur du papier dans le four, ou dans une tourtiere, avec du feu dessus & dessous, mais mediocrement: prenez garde qu'ils ne jaunissent; & si-tost que vous appercevrez qu'ils commenceront à prendre cette couleur, tirez-les, car deslors ils sont cuits.

Pour faire une Tourte à la Combalet.

Il faut prendre trois jaunes d'œufs, sans aucun meslange de blancs, & demy livre d'écorce de Citron, avec de l'eau de fleur d'Orange & de Musc: battez vostre

écorce de Citron, meslez le tout ensemble, & le dessechez avec une poignée de sucre en le battant : mettez aussi le tout en suite dans un poislon, & luy faites faire trois ou quatre tours sur le feu: formez une Tourte & la mettez dans la tourtiere avec du sucre en poudre dessus & dessous : fermez-la, & l'entourez de feu. Lors qu'elle sera à moitié cuite, levez-la, & la mettez secher dans le feur.

Abbaisses glacées.

Prenez de toutes sortes de Fruits secs, & les pilez avec de l'eau de fleur d'Orange : emplissez vos Abbaisses de ces Fruits qui formeront une certaine épaisseur capable & propre pour les glacer: laissez-en un peu dessus, & faites cuire le tout dans la tourtiere, jusques à ce que la glace soit levée. Pour ce faire, mettez du feu dessus, & point dessous.

Macaron.

Prenez une livre d'Amandes pelées, mettez-les tremper dans de l'eau fraische, faites-les égouter, & les pilez dans un mortier: arrosez-les de trois blancs d'œufs

au lieu d'eau de fleur d'Orange : mettez-y un quarteron de ſucre en poudre, & faites voſtre paſte, laquelle vous taillerez ſur le papier en forme de Macarons : faites cuire vos Macarons, mais gardez-vous de leur donner le feu trop chaud : eſtant cuits, tirez-les & les ſerrez en lieu chaud & ſec.

Fraiſes contrefaites.

Prenez de la paſte de Maſsepain, roulez-la dans vos mains en forme de Fraiſes, que vous tremperez dans du jus d'Epinevinette, ou de Groiſelle rouge, & remuërez fort : cela fait, mettez-les dans un plat, & les faites ſecher devant le feu : apres cela, retrempez-les de nouveau trois ou quatre fois dans le meſme jus.

Muſcadin.

Prenez de la poudre de ſucre, un peu de Gomme d'Adragan, que vous aurez fait tremper dans de l'eau de fleur d'Orange & de Muſc : pilez le tout enſemble, faites-le en forme de Muſcadin, & le faites auſſi ſecher de loin au feu ou au Soleil.

Marons à la Limosine.

Faites cuire des Marons à l'ordinaire: estant cuits, pelez-les & les applatissez un peu entre les mains : accommodez-les sur une assiette, & prenez de l'eau, du sucre, un jus de Citron, ou de l'eau de fleur d'Orange ; faites-en un syrop : estant fait, versez-le tout boüillant sur vos Marons, & les servez chauds ou froids.

Autre façon.

Si vous voulez blanchir vos Marons, prenez un blanc d'œuf & de l'eau de fleür d'Orange, battez-les ensemble, trempez-y vos Marons, & les mettez dans un plat avec de la poudre de sucre : roulez-les tant qu'ils en soient couverts, puis les faites secher aupres du feu.

Les Eaux d'Italie.

Eau de Iasmin.

Prenez deux poignées de fleurs de Jasmin, mettez-les dans une éguiere ou dans

une terrine, avec une pinte d'eau fraiſche, & environ un quarteron de ſucre: laiſſez le tout repoſer environ demy-heure, & en ſuite verſez voſtre eau d'une éguiere à l'autre, juſques à ce qu'elle ait pris le gouſt de Jaſmin: mettez-la rafraiſchir, & vous la trouverez tres-excellente.

Eau de fleurs d'Orange.

Ayez une poignée de fleurs d'Orange, meſlez-la avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre, & l'achevez comme celle de Jaſmin.

Eau de Roſes muſcades.

Prenez deux poignées de feüilles de Roſes muſcades, mettez-les avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre, & l'achevez comme celle de Jaſmin.

Eau de Framboiſe.

Prenez des Framboiſes bien meures, paſſez-les dans un linge, & en tirez le jus; mettez-le dans une bouteille de verre découverte, & l'expoſez au Soleil, ou devant

le feu, ou dans une étuve, jusques à ce qu'il soit devenu clair : cela fait, versez-le doucement dans un autre vaisseau, crainte de remuer la lie: prenez-en un demy-setier & le mettez dans un pot, ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre: battez-la bien en suite, la versant d'un vaisseau en l'autre: passez-la dans un linge blanc, mettez-la rafraischir, & vous la trouverez excellente.

Eau de Fraise.

Elle se fait de mesme que celle de Framboise.

Eau de Cerise.

Elle se fait de mesme que celle de Framboise.

Eau de Groiselle rouge.

Elle se fait de mesme que celle de Framboise.

Eau d'Abricots.

Prenez une douzaine de beaux Abricots meures ; pelez-les & en ostez les noyaux: faites boüillir une pinte d'eau, ostez-la de

de dessus le feu, & y mettez vos Abricots: apres une demy-heure de temps mettez un quarteron de sucre dans cette eau ; le sucre fondu, passez-la dans un linge, & la faites rafraischir : Elle est excellente.

Eau de Canelle.

Faites boüillir une pinte d'eau ; ostez-la de dessus le feu : ayez environ un quart d'once de Canelle, rompez-la par morceaux, & la mettez dans cette eau chaude: mettez-y un quarteron de sucre, & la laissez refroidir ; passez-la dans un linge blanc, & en beuvez quand il vous plaira.

Eau de Coriandre.

Prenez une poignée de Coriandre, écossez-la, & la mettez dans une pinte d'eau avec un quarteron de sucre ; laissez-la tremper jusques à ce que l'eau en ait assez pris le goust, & que le sucre soit fondu : cela fait, passez-la, & en beuvez.

Eau d'Anis.

Elle se fait de mesme que celle de Coriandre.

Eau de Citron.

Prenez un Citron, coupez-en la peau par zestes, mettez-les dans une éguiere avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre; battez-la bien d'un vaisseau en l'autre; & lors qu'elle aura pris le goust de Citron, passez-la comme les autres.

Eau d'Orange.

Elle se fait de mesme que celle de Citron.

Les Breuvages délicieux.

Hypocras de Vin rouge.

Mettez dans une terrine bien nette une pinte de fort bon Vin un peu couvert; mettez-y aussi trois quarterons de beau sucre, coupez par morceaux avec un peu de Canelle, deux brins de Poivre long rompus, douze Cloux de Girofle, deux feüilles de Masif, un peu de Gingembre coupé par tranches, & une Pomme de Reynette pelée & coupée aussi par tranches: couvrez bien la terrine, & la laissez

reposer environ demy-heure : lors que le sucre sera bien fondu, passez le tout dans une chausse de drap ou de serge bien forte : mettez aussi dans la chausse une douzaine d'Amandes douces cassées & non pelées, ou bien lavez-en le bout de la pointe dans du Lait : tournez & virez vostre Hypocras dans cette chausse, & le passez jusques à ce qu'il soit bien clair : cela fait, mettez-le dans une bouteille de verre, & la bouchez bien, si vous voulez le conserver.

Si vous le desirez meilleur, prenez un grain de Musc & deux grains d'Ambre gris ; pilez-les un peu dans un mortier de fonte, avec un peu de sucre en poudre : mettez le tout dans un peu de cotton ou dans de l'étoupe, & attachez-le à la pointe de la chausse, & passez l'Hypocras par dessus deux ou trois fois.

Hypocras de Vin blanc.

Prenez trois pintes du meilleur Vin blanc que vous pourrez trouver, une livre & demie de sucre, plus ou moins ; une once de Canelle, deux ou trois feuilles de Marjolaine, deux grains de Poivre sans piler ; passez le tout dans une chausse avec

un petit grain de Musc, & deux ou trois morceaux de citron : laissez infuser le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Le clairet se peut faire aussi de mesme.

Rossolis.

Prenez une pinte d'Esprit de Vin, ou de bonne Eau de vie; mettez-la dans une bouteille de verre avec douze Cloux de Girofle, trois brins de Poivre long, un peu d'Anis verd, un peu de Coriandre cassée : laissez tremper le tout environ deux heures; passez-le dans un linge, & faites cuire de bon sucre à soufle: ostez-le de de dessus le feu, mettez y vostre Esprit de Vin, remuez-le bien avec une cuilliere, ou avec une spatule: passez-le en suite dans une chausse comme l'Hypocras, & mettez au fonds de la chausse une douzaine d'Amandes douces cassées & non pelées. Si vous le voulez meilleur, prenez quatre grains de Musc,& six grains d'Ambre gris, & l'achevez comme l'Hypocras.

Populo.

Prenez une pinte de bon Vin blanc &

bien clair ; mettez dedans une Pomme de Reynette pelée & coupée par tranches, un peu d'Anis & de Coriandre cassée ; laissez tremper le tout environ deux heures : faites cuire deux livres de sucre à soufle : estant cuit, ostez-le de dessus le feu, meslez-y demy-setier d'Esprit de Vin, & remuez-le bien ; laissez-le refroidir : estant froid, mettez-y vostre Vin blanc, passez-le, & l'achevez comme le Rossolis ; mettez-le dans des fioles de terre, & le bouchez bien.

Sorbee d'Alexandrie.

Prenez une grosse roüelle de Veau, dégraissez-la, & la battez bien sur un billot avec un rouleau ; mettez la dans un pot bien net, avec trois pintes d'eau ; faites-la reduire à chopine ou trois demy-setiers ; prenez deux livres de beau sucre, mettez-le dans un poislon avec le jus qui sera sorty de la roüelle de Veau, apres l'avoir bien dégraissé & passé au travers d'un linge blanc : faites bien boüillir le tout ensemble, & apres l'avoir écumé, faites-le cuire à perle gros ; serrez-le dans une bouteille de verre, & la bouchez bien.

Aigre de Sedre.

Ayez une douzaine de beaux Citrons; fendez-le par la moitié, prenez les endroits où est le jus, ostez-en les pepins, en sorte qu'il n'y ait point de chair de Citron : ayez un pot de terre tout neuf, mettez dedans ces endroits où est le jus : faites cuire une livre de sucre à soufle; faites un bon feu de charbon, mettez-le dessous vostre pot de terre, versez dedans vostre sucre cuit, laissez-le cuire jusques à ce qu'il soit cuit à perle, tirez-le, & le serrez dans une bouteille de verre, & le bouchez lors qu'il sera froid.

Limonade.

Ayez six Citrons, pressez-les & en tirez le jus; mettez-le dans une éguiere ou dans une terrine; adjoûtez-y aussi le jus de trois Oranges, l'écorce de la moitié d'un Citron & celle d'une Orange : mettez-y une pinte d'eau, avec une demy-livre de sucre : versez le tout d'un vaisseau dans l'autre plusieurs fois, jusques à ce que le sucre soit fondu : cela fait, passez-le dans

une serviette blanche, & le faites rafraiſ-chir.

Orangeade.

Prenez ſix bonnes Oranges, & deux Citrons, & achevez voſtre Orangeade de meſme façon que la Limonade.

Vin brûlé.

Prenez une pinte de bon Vin de Bourgogne, mettez-la dans une éguiere d'argent découverte, avec une livre de beau ſucre, deux feuilles de Maſif, un brin de Poivre long, douze Cloux de Girofle, une branche de Romarin, & deux feuilles de Laurier : mettez en ſuite voſtre éguiere devant un grand feu, & du charbon allumé tout autour de cette éguiere : mettez le feu à voſtre Vin avec du papier allumé, & le laiſſez bruler juſques à ce qu'il s'éteigne tout ſeul. Il ſe boit le plus chaud que l'on le peut boire.

Vin des Dieux.

Ayez deux gros Citrons, pelez-les & les coupez par tranches, avec deux Pommes

de Reynette pelées & coupées de mesme que les Citrons : mettez le tout dans un plat, avec trois quarterons de sucre en poudre, une chopine de Vin de Bourgogne, six Cloux de Girofle, un peu d'eau de fleur d'Orange ; couvrez bien le tout, & le laissez tremper deux ou trois heures ; passez-le dans une chausse comme l'Hypocras : si vous voulez, ambrez-le, & le musquez aussi comme l'Hypocras, & vous le trouverez excellent.

Pour faire toutes sortes de Dragées.

Remarquez d'abord que pour faire les Dragées, il faut faire deux cuissons de sucre differentes ; l'une est appellée à perle, & l'autre à lisse ; & de là vient que l'on dit, Dragées perlées, & Dragées lissées : en sorte que pour faire des Dragées perlées, il faut faire cuire le sucre à perle ; & pour faire des Dragées lissées, il le faut faire cuire à lisse.

Remarquez encore que pour faire toutes sortes de Dragées, il faut avoir une grande bassine de cuivre avec deux anses, & plate par le fonds ; ou un bassin d'argent soûtenu en l'air avec deux cordes à la hauteur

teur de la ceinture, sous lequel il faut mettre un réchaux, ou une terrine, avec un feu mediocre, pour faire les Dragées perlées. Il faut de plus avoir un outil de cuivre rouge, en façon d'entonnoir, dont le goulot soit environ de la grosseur d'un ferret d'éguillette, lequel il faut suspendre en l'air, au dessus, au droit, & au milieu de la bassine ; & dans cet entonnoir, vous mettrez du syrop cuit à perle, lors que vous voudrez faire des Dragées perlées.

Amandes perlées.

Prenez des Amandes douces & bien entieres, nettoyez-les dans la bassine, & les dessechez un peu sur le feu: mettez aussi du syrop à perle dans l'entonnoir; ayez soin de bien remuer la bassine, & de bien faire tourner les Dragées dedans, afin qu'elles prennent toutes du sucre également. Vous pouvez aussi quelquefois les remuer avec la main, & les separer l'une de l'autre, s'il y en a qui se tiennent.

Arrestez par fois le syrop, pour laisser reposer & secher les Dragées. Vous les pouvez rendre si grosses & si couvertes

de ſucre que vous voudrez, en continuant toûjours de meſme.

Amandes liſſées.

Nettoyez bien vos Amandes, & les deſſechez à la baſſine : prenez du ſyrop cuit à liſſe avec une cuilliere, environ demy-ſetier à la fois ; verſez-le dans la baſſine, que vous manierez & remuërez ſouvent avec la main. Laiſſez repoſer quelquefois vos Amandes, & les couvrez de ſucre tant & ſi peu que vous voudrez, faiſant toûjours de meſme.

Anis de Verdun.

Prenez de bon Anis bien doux, oſtez-en ſoigneuſement les ordures, la pouſſiere, & les queuës : cela fait, mettez-le dans la baſſine, deſſechez-le un peu, & l'achevez de meſme que les Amandes liſſées, mais ne le couvrez gueres de ſucre.

Coriandre perlée.

Prenez de la Coriandre nouvelle, épluchez-la bien, & la nettoyez de ſes ordures:

cela fait, mettez-la dans la bassine, & faites-en des Dragées de la mesme façon que les Amandes perlées.

Fenoüil en dragées.

Prenez de la graine de Fenoüil bien verte & bien douce, & en faites des Dragées de mesme qu'il est dit cy-devant de l'Anis de Verdun.

Pois sucrez, ou gros Verdun.

Prenez de l'Anis bien doux, & en faites des Dragées de mesme que l'Anis de Verdun, mais grossissez-les de la grosseur d'un gros pois.

Pistaches lissées.

Prenez des Pistaches cassées & bien épluchées, mettez-les dans la bassine, & mettez aussi du sucre à lisse dans l'entonnoir à mesme temps: faites vos Dragées comme les Amandes lissées. Vous en pouvez faire de perlées, comme les Amandes perlées; mais il ne les faut pas dessecher dans la bassine, au contraire il faut laisser couler le sucre en mesme temps.

Canelas de Milan en dragées.

Prenez de bonne Canelle nouvelle, coupez-la par petits morceaux comme des lardons, & les mettez dans la baſſine: mettez auſſi du ſucre cuit à perle dans l'entonnoir, & faites vos Dragées, comme les Amandes perlées.

Orangeade perlée.

Prenez des Oranges bonnes à confire, oſtez l'écorce de deſſus bien mince: coupez chaque Orange en quatre, oſtez-en le dedans: cela fait, coupez-les encore par petits morceaux comme des lardons: faites-les cuire dans l'eau, & confire au ſec, comme il eſt dit dans le Traité des Amandes ſeches: tirez-les ſur la paille, en ſorte que tous les morceaux ſoient ſeparez: mettez-les dans la baſſine, & faites vos Dragées comme les Amandes perlées.

Graine de Melon en dragées liſſées.

Lors que les Melons ſont de ſaiſon, ſerrez la graine des meilleurs, & la gardez en

un lieu bien sec. Quand vous en voudrez faire des Dragées, faites-la bien secher dans la bassine, & faites vos Dragées avec du syrop cuit à lisse, de mesme que les Amandes lissées.

Graine de Concombre en dragées lissées.

Dans la saison des Concombres, serrez en la graine en un lieu sec : lors que vous en voudrez faire des Dragées, ostez l'écorce de dessus cette graine, prenez l'amande de dedans, & faites en vos Dragées comme celle de graine de Melon, mais il ne la faut point secher dans la bassine.

Graine de Citroüille en dragées.

Faites vos Dragées de graine de Citroüille, de mesme que celles de graine de Concombre.

Ces trois dernieres sortes se peuvent faire aussi bien à perle comme à lisse, mais elles ne sont pas si bonnes.

Abricots en dragées lissées.

Prenez des Abricots confits en sec, ou

de la paste d'Abricots; pilez-la dans un mortier avec un peu d'eau de fleur d'Orange: faites cette paste par petites boules comme un pois; applatissez-la avec les doigts comme une lentille; laissez-la un peu secher, & en faites des Dragées de mesme façon que les Amandes lissées.

Dragées de chair de Citron.

Prenez de la chair de Citron tirée au sec, & en faites des Dragées de mesme que de la paste d'Abricots.

Vous pouvez ambrer & musquer vos pastes, en les pilant au mortier.

Vous pouvez aussi ambrer & musquer toutes sortes de Dragées, en mettant le Musc & l'Ambre preparez dans la bassine à la derniere couche que vous leur donnerez avec le sucre.

Remarquez de plus que l'on peut faire des Dragées de toutes sortes de fruits confits à sec, ou de pastes de fruits.

Pour faire du Sel blanc avec du Sel gris.

Prenez un litron de Sel gris, mettez-le dans une terrine, avec environ deux pintes

d'eau bien claire, & le laiſſez repoſer juſques à ce qu'il ſoit fondu, le remuant de fois à autres : laiſſez-le raſſoir, & le verſez doucement dans une autre terrine, de crainte de remuer l'ordure qui eſt au fonds, & laquelle il faut jetter : cela fait, laiſſez encore raſſoir l'eau : eſtant raſſiſe, renverſez-la encore dans une autre terrine, en la paſſant dans une ſerviette: enfin continuez toûjours à la laiſſer raſſoir, & à la verſer dans une autre terrine, juſques à ce qu'elle ſoit toute claire : cela fait, mettez voſtre eau dans une baſſine, & la faites boüillir à grand feu, juſques à ce qu'elle ſoit changée en ſel : ce qu'eſtant fait, remuez-le ſouvent, de peur qu'il ne boüille au fonds. Si vous pratiquez bien toutes ces choſes, vous aurez du Sel fort blanc & fort delié ; & meſme d'un litron de Sel gris, vous en pouvez mettre deux de blanc.



AVIS NECESSAIRE au Lecteur.

APres toutes ces façons de Confitures & d'autres choses qui dépendent en quelque façon du Confiturier, quelqu'un se pourroit plaindre que ce qui y est discouru n'est pas assez éclaircy, quoy qu'il y y ait des Esprits assez intelligens pour ne pas faire cette plainte; neantmoins pour contenter les fantasques & les critiques, j'ay jugé à propos d'adjoûter icy quelques connoissances assez generales & assez communes, qui aideront pourtant l'usage & la pratique des choses qui sont icy exprimées, & sans lesquelles j'avoue que l'on pourroit s'y méprendre.

Je vous donne donc cet avis, Lecteur, afin que vous en fassiez vostre profit, & pour vous oster toute occasion de plainte & de fâcherie, si vous reduisez en pratique ce qui est icy couché par theorie.

Premierement, quand j'ay parlé des cuissons de sucre, j'ay dit qu'il le falloit

faire cuire tantoſt à liſſe gros, tantoſt à liſſe menû; tantoſt à perle gros, tantoſt à perle menu: or ces termes pourroient ſembler de l'Alleman, à qui ne les verroit pas expliquées, & en voicy l'explication qui n'eſt pas difficile à concevoir. Par le gros & le menu s'entend le plus & le moins cuit, en une façon ou l'autre de liſſe ou de perle, en ſorte que liſſe gros eſt le plus cuit, liſſe menu eſt le moins cuit, & ainſi de perle.

Lors que je parle de ſucre en gelée, j'entens parler de celuy qui eſt cuit avec des décoctions ou jus de fruits: Mais à propos de Gelée, pour vous apprendre quand elle ſera faite, prenez de cette décoction ou jus dont je viens de parler, j'entens meſlé avec le ſucre; prenez-en, dis-je, avec une cuilliere; & s'il tombe par morceaux, & ne coule pas comme le ſyrop, ſoyez aſſuré que voſtre Gelée eſt parfaitement cuite & bien faite.

Quand vous verſerez vos breuvages délitieux dans des bouteilles, prenez bien garde qu'elles ſoient bien nettes & bien bouchées.

A l'égard de vos eaux d'Italie, conſervez-les le plus fraiſchement que vous

pourrez; mais pourtant je vous donne avis de n'en point faire qu'à mesure que vous en aurez beso in.

Ne mettez point vos syrops en un lieu trop sec, car il y auroit danger qu'ils ne candissent.

Les Balets dont je parle quand je traitte des Cresmes & de Laittages, doivent estre faits de petites branches d'Ormeaux, qu'il faut peler & laisser grosses comme le poulce, sans oublier d'en couper les pointes: toutefois vous les pouvez faire de Boüillot bien épluché.

Il y a quelques Sallades ausquelles je ne prescris point d'assaisonnement, & je me souviens de vous dire qu'il faut les servir avec le vinaigre & le sucre.

Pour rendre vos Pralines bien agreables, vous les devez ambrer & musquer avec l'Ambre & le Musc bien preparez.

Les Massepains doivent aussi estre ambrez & musquez de mesme façon; mais d'abondant vous les pouvez glacer.

Pour donner les couleurs à vos Conserves, vous devez vous servir de celles que vous aurez preparées; mais si vous n'avez des fruits ordinaires pour ainsi les accommoder, prenez, par exemple, au lieu de

Pistaches, de la Poirée; au lieu de Grenade ou d'Epine-vinette, prenez de la Cochenille ou du Sinabre; & n'oubliez pas que vous pouvez aussi les ambrer & musquer.

Les fruits & les fleurs que vous aurez blanchis, doivent estre toûjours mis en un lieu sec, si vous voulez les conserver avec honneur.

Vous pouvez leur donner telles couleurs qu'il vous plaira; ce que vous ferez comme vous sçavez, avec celles que vous aurez preparées, conformement à ce que j'en ay dit.

La paille sur laquelle vous mettrez vos Oranges & vos Citrons secs pour les garder, doit estre parfaitement nette, quoy que vous puissiez aussi les mettre sur des clayes, ou sur du fil de richar.

Garnissez, si vous me voulez croire, vos Compostes d'écorce de Citron confite, de Pistaches, de grains de Grenade, de Cerises à oreilles, de Brugnoles glacées, & de quelques autres choses semblables.

Si vous voulez reüssir quand vous faites vos Confitures liquides, mettez-y autant de sucre que de fruit; à la reserve des Coins & des Cerises, car il faut pour chaque livre de Coins cinq quarterons de

ſucre ; tout au contraire des Ceriſes, à la livre deſquelles il n'en faut que trois quarterons.

Ne plaignez pas le ſucre aux Oranges & aux Citrons, car vous n'y en ſçauriez trop mettre, & il faut qu'ils nagent dedans, en eſtant tout couverts. Que ſi vous apprehendez une dépenſe inutile, ſçachez que ce qui en pourra reſter, ſervira avec honneur & profit aux Conſerves, aux Pralines, aux Compoſtes de Poires, & aux Noix vertes.

Pour ce qui eſt des Confitures ſeches, il faut obſerver la meſme regle de chaque livre de ſucre pour chaque livre de fruit; & je vous donne avis de les mettre dans des boëttes de ſapin, ou d'autre matiere, mais toûjours entre deux papiers, quand vous les aurez tirées de l'étuve. Ne manquez pas auſſi de les tenir en lieu ſec, & de les changer de papier de temps en temps, juſques à ce qu'elles ne jettent plus de ſyrop, & que le papier dans lequel elles ſeront enfermées ſoit tout ſec. Le ſyrop que vous en tirerez, pourra eſtre employé à faire des Confitures liquides, & des Paſtes de fruits ; mais en cas que vous vous en ſerviez, il faut moitié ſucre & moitié ſyrop.

Vous devez ſerrer vos Paſtes de fruits dans des Boëttes de ſapin, ou d'autre matiere, de meſme que vos Confitures ſeches, & changer auſſi ſouvent le papier dans lequel elles ſeront envelopées.

Quand vous voudrez faire vos Paſtes, mettez-y auſſi peſant de ſucre en poudre que de marmelade : toutefois ſi vous eſtes ménager, vous pouvez ſans aucun inconvenient ne mettre que trois quarterons ou demy-livre de ſucre à chaque livre de marmelade.

Vos Candits doivent eſtre ſoigneuſement gardez en un lieu ſec.

A l'égard des Paſtes de Gennes, il ſuffit entierement de mettre demy-livre de ſucre à chaque livre de marmelade.

Le ſel blanc doit auſſi toûjours eſtre en un lieu ſec. La raiſon en eſt aſſez évidente.

Ayez grand ſoin que vos baſſines ou poiſlons, dans leſquels vous faites vos Confitures, ſoient toûjours bien clairs & bien nets, mais de cuivre rouge ; & ſçachez qu'il eſt fort à propos, & meſme neceſſaire, que voſtre écumoire ou cuilliere ſoit de meſme matiere, ou plutoſt d'argent.

Le four dans lequel vous ferez cuire vos Massepains, doit aussi estre de cuivre rouge ou de fer. Que si vous n'en avez point chez vous, ou de portatifs en la campagne, servez-vous de ceux des Patissiers & des Boulangers, par faute d'autres.

Pour preparer vostre Musc comme il faut, mettez-le dans un petit mortier de fonte ; pilez-le avec un pilon de semblable matiere, meslez-y un peu de sucre en poudre, & apres que le tout sera bien broyé ensemble, serrez-le dans du papier pour vous en servir au besoin.

Vous pouvez preparer l'Ambre de la mesme façon, & mesme les mesler ensemble, pour vous en servir tant aux Breuvages qu'aux Confitures.

Pour preparer la Poirée, prenez-en des feüilles, pilez-les dans un mortier, tirez-en le jus, & le passez dans un linge ; mettez-le en suite dans un plat sur le feu: Lors qu'il commencera à boüillir, jettez-le dans un tamis, ou sur une serviette, & prenez l'écume qui sera demeurée sur ce tamis ou sur cette serviette, pour vous en servir quand vous voudrez donner une couleur verte à vos Pastes & à vos Conserves.

Quand vous la voudrez donner rouge, prenez une once de Cochenille, demy-once d'Alun, & demy-once de Cryſtal mineral; pilez & briſez le tout enſemble dans un mortier de fonte: eſtant bien pilé, ſerrez-le, & quand vous en aurez beſoin, délayez-le avec du Verjus ou de l'Eſprit de Vin; paſſez-le dans un linge, & en prenez le jus.

Quand vous la voudrez donner jaune, prenez des Lys que vous aurez ſerrez en Eſté; tirez les petits brins jaunes qui ſont dedans; faites-les ſecher, mettez-les en poudre, & vous en ſervez quand vous en aurez affaire.

Voila, Lecteur, quelques avis que j'ay jugé non ſeulement utiles, mais auſſi neceſſaires pour voſtre ſatisfaction, afin que vous puiſſiez pratiquer avec contentement ce qui vous eſt enſeigné dans ce Livre. Je vous en ſouhaite une plus ample & plus ſolide expérience, apres la gloire que j'ay reçeuë, les pratiquant en public avec ſuccés.

LE CVISINIER ROYAL,

Qui enseigne familierement toutes sortes de nouveaux Ragousts, & les façons les plus délicates d'apprester & assaisonner toutes sortes de viandes ; Comme aussi la maniere de faire Nopces, Banquets, Festins & Collations.

Divers Potages des Jours gras.

Potage de Poule farcie.

PRENEZ un morceau de Veau, avec autant de graisse de Bœuf & du Persil : hachez le tout ensemble le plus menu que pourrez ; assaisonnez-le d'épiceries & de sel à discretion : faites une omelette de trois

trois ou quatre œufs, hachez la aussi bien menuë, & la meslez ainsi hachée avec le reste. Pour faire une farce de ce composé, liez le tout avec quatre jaunes d'œufs; farcissez-en vostre Poule entre la chair & la peau; faites-la cuire avec du boüillon; & s'il vous reste de la farce, faites-en des andoüillettes pour garnir vostre potage avec des riz de Veau. Que si vous trouvez des Laittuës, vous le farcirez de mesme sorte pour garnir un plat.

Potage de petite-Oye.

Faites cuire vostre petite-Oye à l'ordinaire : estant cuite, faites-la frire en sain de lard, ou en du sain-doux : broyez en suite du Gingembre, de la graine de Poivre long, du Clou de Girofle, du Persil avec un peu de Sauge : délayez le tout avec le boüillon dans lequel elle aura cuit; parsemez-le de fromage gratté : dressez enfin vostre petite-Oye, & mettez du broüet par dessus.

Potage de Lombards.

Faites cuire telle sorte de chair qu'il vous plaira : estant cuite, tirez la, & en

mettez le boüillon dans un autre pot, mais prenez garde qu'il n'y ait ny os, ny effondrilles : ayez des moyeux d'œufs, battez-les longtemps avec du Verjus & de la poudre blanche ; faites-les filer dans le pot, en remuant toûjours vostre boüillon avec la cuilliere : cela fait, faites boüillir le tout ensemble, & enfin dressez vostre Potage.

Potage d'Amandes.

Ayez des plus belles Amandes que vous pourrez trouver, épluchez-les, pelez-les, pilez-les dans un mortier, & les délayez avec du Vin blanc & du Verjus : prenez du pain, & le mettez comme en poudre; joignez-y du Gingembre aussi en poudre; passez le tout, mais gardez que vostre composé ne soit trop clair : faites-le boüillir dans une poësle sur le feu, & le remuez toûjours : quand il aura boüilly environ un quart-d'heure, mettez-y du Vin abondamment, & du sel par discretion : ayez une Poulle ou un morceau de Veau, mettez-le dans un plat, jettez vostre broüet par dessus, & le servez chaud.

Potage de Pieds de Mouton.

Prenez les plus beaux Pieds de Mouton que vous pourrez trouver, mais qui soient bien épluchez, bien nets, bien lavez, & bien blancs : fendez-les par la moitié, & les mettez en une poësle de terre : prenez en suite du boüillon d'un pot où il y ait du Bœuf fort gras, du Verjus & du Vin blanc : assaisonnez-les de Poivre, de Gingembre, de Cloux de Girofle entiers, de Saffran, & d'un peu de Romarin haché bien menu : mettez-les étuver sur les charbons, tant qu'ils baignent un peu à court boüillon.

Potage de blanc de Chapon, ou de Poulle.

Prenez un Chapon, faites-le cuire : prenez en suite des Amandes bien broyées, & passez-les avec des blancs d'autres Chapons, du boüillon du pot où cuira vostre Chapon, un peu de Verjus & de Vin blanc, de la poudre blanche, & de menuës herbes hachées aussi bien menuës : quand vostre Chapon sera cuit, jettez dessus tout ce que vous aurez ainsi passé, avec des

Groiselles & du sel, & à mesure que vous le jetterez, remuez toûjours vostre boüillon.

Potage vert.

Prenez un Chapon ou une Poulle, ou un morceau de Veau; mettez cuire l'une ou l'autre de ces sortes de viandes, entieres ou par pieces, en du boüillon de Bœuf ou de Mouton, avec du lard gras ou maigre, haché bien menu, & faites bien étuver: prenez en suite du Bled verd, quantité de Persil, & d'autre verdure, selon la saison; pilez le tout dans un mortier en guise de sauce verte: cela fait, étraignez-le dans un plat avec un peu de mie de pain, de moyeux d'œufs cuits ou crus, un peu de poudre blanche, & le passez aussi avec un peu de boüillon, ou de Verjus. Quand la viande que vous aurez choisie, Chapon, Poulle, ou Veau, sera cuite, mettez vostre broüet verd dedans vostre pot, avec de menuës herbes hachées aussi bien menu, des Groiselles & du sel, en remuant toûjours; & remarquez que les Chapons sont plus honnestes que les autres sortes de viandes que nous avons nommées, & qu'il est aussi plus honneste de les servir entiers que par pieces.

Potage rouge.

Prenez un Chapon, une Poulle, ou un morceau de Veau, comme nous venons de dire en l'article precedent : mettez cuire l'une ou l'autre de ces sortes de viandes, entieres ou par pieces, & la faite cuire de mesme que nous avons dit : prenez en suite de la poudre de Ris, des Amandes broyées, & de la poudre blanche ; passez le tout par l'étamine avec un peu d'eau rose : mettez dans vostre pot ce que vous aurez passé, toûjours en remuant : prenez de l'Archauviette, mettez-la tremper dans du Vin blanc, du Verjus, ou du boüillon ; & quand l'une ou l'autre de ces liqueurs que vous aurez choisie, sera devenuë rouge, versez-la dans vostre Potage avec du sel & du sucre, en le remuant : ayez soin qu'il soit assez lié, & garnissez le dessus de vostre plat de grosses Dragées.

Vous sçaurez de mesme qu'au precedent article, que les Chapons sont plus honnestes que les autres sortes de viandes, & qu'il est aussi plus honneste de les servir entiers que par pieces.

Potage violet.

Prenez les mesmes sortes de viandes que celles que nous avons specifiées aux deux derniers articles, & pour donner à vostre Potage la couleur de Violette, de mesme que vous avez donné la verte & la rouge aux precedens, prenez du Tournesol violet, au lieu d'Archauvette, & faites en sorte que vostre Potage soit plus lié que clair.

Vous pouvez donner les mesmes couleurs à du Ris, y observant les mesmes circonstances.

Pommes de ventre de Veau, ou de Chevreau.

Faites cuire des ventres de Veau ou de Chevreau, avec du boüillon de Bœuf ou de Mouton, un peu de Lard, & une poignée de menuës herbes : quand ils seront cuits, parez-les dessus un ais, hachez-le tout ensemble le plus menu que vous pourrez, & le liez avec des moyeux d'œufs crus, en sorte que vous en fassiez une espece de farce : adjoûtez-y de la poudre blanche, des menuës épices, du saffran, &

du sel : prenez apres cela des coëffes de Veau, ou de Chevreau, ou de Mouton, les plus maigres que vous pourrez rencontrer, mettez-les tremper dans de l'eau tiede pour les adoucir : cela fait, mettez sur chaque coëffe de vostre farce environ la grosseur d'une grosse Pomme ; resserrez-les, & les liez avec un filet assez lâche, de peur qu'elles ne crevent en boüillant : faites-les boüillir toutes ensemble, mais à petit feu, & les assaisonnez de sel avec discretion: estant assez cuites, tirez-les, & en coupez les filets : quand vous les voudrez servir, mettez-les sur vos Potages : Et remarquez que vous en pouvez faire des saucisses à rostir sur le gril, & que l'on les sert ordinairement aux entrées avec un peu de poudre de Duc, ou de la Moutarde.

Potage de ventre de Veau, ou de Chevreau.

Ayez des ventres & des pieds de Veau, ou de Chevreau, faites-les bouillir avec un peu de lard & de sel : quand ils seront cuits, faites-les égouter, coupez les ventres en pieces, & cassez les pieds en deux parties : cela fait, faites-les boüillir avec du boüillon de Bœuf ou de Mouton ; prenez

des jaunes d'œufs crus ou cuits, & un peu de pain, mettez-les tremper dans vostre boüillon, & les faites en suite passer par l'étamine avec peu de poudre blanche, de menuës épices, du Saffran, un peu de Vin blanc & du Verjus: apres cela, & à l'heure que vous voudrez servir, faites boüillir le tout ensemble avec de menuës herbes hachées, des Groiselles & du sel ; & remarquez qu'en meslant toutes ces sortes, il faut toûjours remuer vostre broüet, afin qu'il ne soit gueres lié.

Potage de Jarets de Veau farcis.

Coupez des Jarets de Veau jusques pres de la Longe ; levez-en les peaux bien proprement, & retroussezles bouts des manches, faites-les tremper dans de l'eau fraische, prenez-en la chair, & en ostez les nerfs ; hachez-la avec de la graisse de Bœuf ou de Mouton, du lard, des jaunes d'œufs, & des fines herbes : le tout estant bien haché & assaisonné, emplissez-en ces peaux que vous aurez levées, & les empotez avec de bon boüillon ; faites-les cuire, & y mettez des herbes selon la saison, ou un peu de Chicorée blanche: dressez

dressez vostre Potage, faites mitonner vostre pain, garnissez-le de ces jarests, & si vous voulez, faites-le blanchir avec des jaunes d'œufs & du verjus.

Potage de Poitrine de Veau farcie.

Prenez une Poitrine de Veau, & y faites une ouverture par le bout d'enbas: faites aussi une farce composée de peu de viande, de graisse, d'une mie de pain, & de toutes sortes de bonnes herbes, que vous hacherez bien menu & assaisonnerez ensemble: faites blanchir vostre Poitrine de Veau, & l'empotez avec de bon boüillon, des Capres, de la Chicorée, ou d'autres herbes hachées: dressez enfin vostre Potage, faites mitonner vostre pain, & mettez au dessus cette Poitrine garnie de vostre farce.

Potage de Teste de Veau desossée, & farcie.

Prenez une Teste de Veau grosse & grasse & bien fraische; faites-la échauder & en levez la peau: cela fait, mettez-la cuire, estant cuite, desossez-la, & en ostez la cervelle & les yeux, que vous remettrez pourtant apres en leur place, comme nous

dirons ; hachez-en bien la viande avec de la graisse, ou plutost avec de la mouëlle de Bœuf & des jaunes d'œufs crus, pour lier vostre farce : farcissez vostre teste de Veau ; estant farcie, recousez-la proprement, apres y avoir remis la cervelle & les yeux : faites-la bien blanchir dans de l'eau fraische, & l'empotez avec de bon boüillon : faites-la bien cuire, & cependant prenez des pieds de Veau, faites-les cuire à demy dedans de l'eau ; apres cela, fendez-les par la moitié, & les passez en ragoust avec du beurre & du lard : cela fait, mettez-les dans vostre pot avec des Capres ; faites en suite mitonner vostre pain, dressez vostre Potage, & le garnissez de cette teste & de ces pieds, sans oublier les Capres.

Potage de Mouton haché.

Prenez un membre de Mouton, hachez le avec de la graisse ou de la mouëlle de Bœuf, & le faites mitonner dans un pot : faites aussi semblablement mitonner vostre pain dans un plat avec de bon boüillon ; garnissez-le en suite de vostre hachis, de crestes & de taillадins, c'est à dire de morceaux de pain en forme de lardons de la

longueur & de la grosseur d'un doigt, que vous passerez par la poësle avec de bon beurre, jusques à tant qu'ils paroissent roux & comme rostis.

Potage de Tortuës.

Prenez des Tortuës, coupez-leur la teste & les pieds, faites-les cuire avec de l'eau ; & quand elles seront presque cuites, mettez-y un peu de vin blanc, de fines herbes, & du lard. Lors qu'elles seront entierement cuites, ostez-les de leur coquille, & en tirez l'amer : coupez-les par morceaux, & les passez par la poësle avec de bon beurre, faites-les mitonner dans un plat avec vostre pain & de bon boüillon, & les assaisonnez ou garnissez d'Asperges coupées & de jus de Citron.

Potage à la Jacobine.

Prenez des Chapons ou des Perdrix, faites-les rostir, desossez-les, & en hachez le blanc bien menu: prenez-en aussi les os, cassez-les, & les mettez cuire avec du boüillon & un bouquet de fines herbes dans un pot de terre; passez-les en un linge

& faites mitonner vostre pain : cela fait, mettez dessus un lit de chair ou de fromage si vous voulez, en suite un lit de boüillon d'amande, & le faites bien boüillir : emplissez vostre plat peu à peu, & le garnissez de petits bouts d'aisles desossez par un bout : prenez enfin trois œufs avec un peu de boüillon d'amande ou autre, battez-les ensemble, & les mettez sur vostre Potage.

Potage de Beatilles.

Prenez des Beatilles, faites-les bien échauder, passez-les par la poësle comme une fricassée de Poulets, & les empotez avec du bon boüillon, faites-les bien consommer : prenez un pain, faites-le mitonner ; estant mitonné, garnissez-le de vos Beatilles, avec quantité de jus de Mouton, & de rognons de Beliers.

Potage de Poulets aux Choux fleurs.

Vos Poulets estant bien apprestez, empotez-les avec de bon boüillon ; faites-les cuire avec un bouquet de fines herbes, & les assaisonnez de sel, de clou de girofle, de poivre, d'un peu de muscade, ou de

crouste de pain rapée ; faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos Poulets avec des Choux fleurs & du jus de Mouton.

Potage de Chapon, ou autre viande ou tailladin.

Prenez un Chapon, une queuë de Mouton, voire mesme un trumeau de Bœuf, ou telle autre viande qu'il vous plaira ; faites-la bien cuire, & assaisonnez-la bien : prenez en suite des morceaux de pain de la grosseur & longueur d'un doigt, que l'on appelle proprement tailladins ; faites-les passer & rostir dans la poësle avec du beurre ou du lait : cela fait, mettez-les dans du boüillon de la viande que vous aurez choisie ; meslez-y un oignon piqué de cloux de girofle, & un peu de thin, & faites boüillir le tout ensemble : dressez enfin vostre Potage, faites mitonner vostre pain, mettez vostre Chapon ou autre viande au dessus, & garnissez de vos tailladins.

Potage de Moviettes.

Troussez-les, & leur ostez les jusiers ; cela fait, parsemez-les de farine, & les

passez par dedans la poësle avec du beurre ou du lard : empotez les en suite avec de bon boüillon, dans lequel vous jetterez un bouquet de fines herbes : faites enfin mitonner vostre pain, & estant mitonné, garnissez le de vos Moviettes, de palets de Bœuf & de Champignons.

Potage de Sarcelles avec des Navets.

Prenez des Sarcelles & les faites rostir, estant rosties, empotez-les avec de bon boüillon ; prenez en suite des Navets, & les faites blanchir dans de l'eau : quand ils seront bien blancs, parsemez-les de farine, & les passez dans la poësle avec du beurre ou du lard, en sorte qu'ils soient bien roux ; mettez-les avec vos Sarcelles, & les faites cuire ensemble : lors que vous voudrez dresser, passez vos Navets dans un linge pour en tirer le jus, que vous jetterez dessus vostre Potage apres en avoir fait mitonner le pain, & vous le garnirez de vos Sarcelles & de Grenades.

Potage de Pigeonneaux.

Prenez des Pigeonneaux, faites-les bien

échauder, & les empotez avec de bon bouillon, & un paquet de fines herbes; apres cela faites-les bien cuire avec une barde de lard, dressez-les sur un pain mitonné, & garnissez vostre Potage d'Asperges fricassées, de Pois verts, ou Laittuës.

Cretonnée de Pois ou de Feves nouvelles.

Prenez des Poulets, du Veau, ou du Chevreau; coupez-les par pieces, & les mettez cuire dans du boüillon de Bœuf ou de Mouton: quand ils auront boüilly, mettez dedans vostre Potage un peu de lard gras haché; & quand ils seront à demy-cuits, mettez-y des Pois ou des Feves égrainées, de la poudre blanche, de menuës herbes hachées, & du sel; faites cuire le tout sur des charbons, & le garnissez de Groisel[illegible]

Potage mitonné.

Prenez, comme nous venons de dire, des Poulets, du Veau, ou du Chevreau, coupez-les aussi par pieces, & mettez le tout boüillir avec de bon boüillon, & autant de lait; meslez-y de bon lard haché menu, & l'étuvez bien quand vous voudrez.

Lors que le tout sera à demy-cuit, mettez-y des pois avec de la poudre blanche, des herbes & du sel, & le faites cuire entierement; mais remarquez que si vous y mettez du lait, il n'y faut point de poudre blanche.

Lait retourné.

Prenez de pareilles viandes que dessus, faites-les boüillir & assembler de mesme; mais au lieu de lait, prenez seulement du boüillon, des moyeux d'œufs délayez avec du verjus, de la poudre blanche, des menuës herbes, & des groiselles: quand vos viandes seront cuites,& que vous voudrez servir, meslez le tout ensemble, & le faites boüillir. Quelques-uns en frisent les pois ou les feves, ce qui n'est point tant mal à propos, car le potage en est plus friant; quand il est question de délicatesse, il y faut tout apporter, ou ne s'en point mesler.

Potage de Courges.

Prenez des Coquelourdes, faites-les parboüillir, & cela fait, hachez les dans un mortier, & les frisez avec du beurre frais ou du lard: pour en faire le bouillon,

délayez des jaunes d'œufs dans du verjus, & les filez dans vostre poësle, de mesme que quand vous faites de la cresme frite: apres cela, ayez de fin fromage, & le faites fondre; coulez-le aussi dans vostre poësle, & remuez bien le tout ensemble; meslez-y un peu de gingembre, un peu de saffran, & beaucoup de sucre. Remarquez que quand vous voudrez avoir de bonne gelée avec des épices, il y faut mettre du sucre & du serfeuil.

Potage de Tripes.

Prenez des tripes bien blanches, bien nettes & bien cuites, coupez-les par morceaux, & les mettez boüillir avec de bon boüillon, des menuës épices, un peu de poudre blanche, du saffran, du sel, & des groiselles aigres: faites mitonner vostre pain, & jettez vos tripes par dessus. Vous pouvez faire la mesme chose à l'égard des pieds de Bœuf, de Mouton, & autres choses semblables.

Chaudeau.

Prenez de bon boüillon doux, avec des jaunes d'œufs, un peu de verjus & de poudre blanche; passez le tout par l'étamine, & l'assaisonnez de sel.

Autre Potage.

Prenez une queuë, un haut costé, ou une poitrine de Mouton, ostez-en la peau & la coupez par pieces ; mettez-la boüillir dans du boüillon doux, de Bœuf, ou d'autre Mouton, avec du lard entrelardé : quand elle sera cuite, prenez deux ou trois jaunes d'œufs, & les passez par l'étamine avec un peu de verjus & de la poudre blanche ; mettez le tout dans vostre pot, & le remuez toûjours : quand vous voudrez servir, mettez-y des Groiselles aigres, du sel, & de menuës herbes hachées.

Pour faire du Ris.

Prenez du Ris, lavez-le bien, & le faites devenir bien blanc & bien net ; en suite faites-le secher, & estant sec, mettez-le dans un pot avec du bouïllon de Bœuf ; faites-le cuire de longue main à petit feu, mettez y un peu de saffran battu, & faites en sorte qu'il soit de bon sel.

Aux jours maigres vous le ferez cuire dans du lait d'Amandes, ou dans du lait de Vache.

Autre sorte de Ris.

Accommodez vostre Ris comme je viens de dire, & le faites cuire dans du boüillon de Chapon, ou autre, avec de la poudre blanche & quantité de sel : quand il sera cuit, dressez-le sur vostre Chapon, moitié jaune, si vous voulez, sur la moitié du Chapon, & l'autre partie sur l'autre moitié avec de grosses dragées ; mais en tout cas, prenez garde qu'il ne soit trop épais.

Haricot de Mouton.

Prenez une épaulée de Mouton, qui contient le bout saigneux, la poitrine & le haut costé ; coupez-les par petites pieces, faites-les cuire dans du sain de lard avec des oignons hachez: cela fait, remettez-les dans un pot, & les faites cuire dans du boüillon de Bœuf avec du persil, de l'hysope, & de la sauge.

Pour faire une Bisque de viande à la Reyne

Prenez les blancs de deux Perdrix rosties, hachez-les bien menus, & mettez

vostre hachis dans un plat avec de bon bouïllon : prenez en suite une demy-livre d'amandes, pelez-les & les pilez dans un mortier : estant pilées, mettez-y six jaunes d'œufs, & une grosse mie de pain : pilez encore le tout ensemble, & cela fait, délayez le tout avec trois ou quatre cuillerées de bon bouïllon : passez-le encore dans un gros linge, & le pressez le plus que vous pourrez : mettez dedans un plat & dessus le feu ce que vous en aurez tiré, jusques à ce qu'il soit épais : prenez outre tout cela la crouste d'un petit pain, faites-la secher, estant bien seche, faites-la mitonner dans un autre plat, avec aussi de bon bouïllon: mettez apres tout dedans ce dernier plat vostre hachis, avec le bouïllon de vos amandes, à plusieurs fois : garnissez-le de beatilles, comme de crestes & rognons de Coq ; versez-y le jus de deux Citrons, & en arrosez vostre potage tout autour ; faites-le encore mitonner une bonne demy-heure : parsemez-le de pistaches, & servez.

Pour faire de bons Broüets de Viande.

Broüet de Chapon.

Prenez des Chapons bien cuits dans de

l'eau ou dans du vin; coupez-les en pieces, & les faites frire dans du ſain de lard: faites-en frire auſſi les foyes, broüillez-les, & les détrempez de voſtre boüillon: prenez en ſuite du gingembre, de la canelle, des clous de girofle, du poivre long, & d'autres graines ſemblables; délayez-les dans du vinaigre, & les meſlez dans le reſte que vous ferez boüillir: mettez du pain dans vos plats, & jettez voſtre Broüet par deſſus.

Broüet éveillé.

Prenez des grains de verjus & de la Volaille que vous couperez par pieces: faites-les cuire dans du boüillon de chair, avec du ſain de Porc, du perſil & du ſaffran, paſſez par l'étamine, avec du verjus, du vin & du ſel, du pain qui ait eſté frit & rouſſy dans la poëſle, des foyes de Volailles hâlez ſur le gril, de la canelle, du gingembre, & des menuës épices, faites boüillir le tout enſemble environ demy-heure, & dreſſez.

Broüet rapé.

Prenez une piece de Veau, & la tranchez par lopins, avec une Volaille que vous

couperez par moitié : mettez-les ensemble dans un pot de terre avec un peu de bouïllon de chair, & du sain de lard ; mettez vostre pot sur le feu environ l'espace d'une heure : cela fait, prenez la mie d'un pain blanc, & demy-douzaine de foyes de Volailles qui soient parbouïllies : passez-les dans du bouïllon de chair avec un peu de gingembre blanc & du verjus : faites bouïllir le tout ensemble ; & quand vous aurez dressé, garnissez vostre plat de Groiselles ou de verjus de grain.

Broüet de Fressure de Porc.

Prenez une fressure de Porc, qui soit bien saine & de bonne grace ; coupez-la par petits morceaux, & la faites cuire dans du bouïllon de chair : quand elle sera cuite, faites-la frire en du sain-doux, & jettez peu à peu du bouïllon de boudin dans vostre friture : cela fait, faites hasler un pain sur le feu, trempez-le dans du vinaigre avec du gingembre & du clou de girofle ; passez vostre vinaigre, & le faites bouïllir ensemble avec vostre fressure, & dressez.

Broüet de Canelle.

Prenez telle sorte de chair que vous voudrez, mais pour le mieux, une Volaille; coupez-la par quartiers, & la faites cuire dans de l'eau ou dans du vin: estant cuite, faites-la frire avec du sain de lard: cela fait, prenez des Amandes seches, grande quantité de canelle, du gingembre, & du clou de girofle: broyez & délayez le tout ensemble avec du boüillon de Bœuf: passez-le, & le jettez sur vostre chair, ou sur vostre Volaille, que vous ferez encore boüillir ainsi assaisonnée; mais pour estre bien fait, prenez garde qu'il soit bien lié.

Broüet Georget.

Prenez une Volaille, dépecez-la par quartiers, ou du Veau, ou telle autre sorte de viande qu'il vous plaira; faites-la boüillir avec du lait: ayez en suite des oignons hachez fort menu, que vous ferez cuire ou frire dans un autre pot, ou dans la poësle, & un pain haslé sur le feu: broyez les oignons & le pain avec du boüillon

de chair, un peu de vin, du verjus, du vinaigre, du persil, du gingembre, & des menuës épices, en sorte qu'il ne les faille pas couler : cela fait, meslez le tout avec vostre Volaille, ou vostre viande, & remarquez que ce Brouët doit estre brun & lié.

Broüet rousset.

Ce Brouët se fait à peu pres comme les precedens ; mais remarquez qu'il n'y faut point de saffran, ny de vinaigre, & qu'il y faut beaucoup plus de canelle, & encore plus d'ognons, qui doivent estre coupez par rouëlles.

Broüet blanc.

Prenez une Volaille, coupez-la par quartiers, & un morceau de Veau dont vous ferez aussi plusieurs pieces : faites-les cuire avec du lait, de l'eau & du vin : cela fait, prenez des amandes & de la graine de gingembre blanc ; broyez le tout ensemble avec du plus clair de vostre bouillon, & le coulez : s'il n'est assez clair, mettez-y du ris qui soit bien cuit, avec grande quantité de sucre : mettez cela dans le pot où cuisent vostre Volaille & vostre Veau ; faites le

le un peu boüillir, & le dressez : quand il sera dressé, poudrez-le par dessus d'une épice qui se nomme Coriandre vermeille, avec des grains de bon poivre de gravette, & mettez sur le bord du plat des dragées & des amandes friolées & piquées.

Broüet d'Angleterre.

Prenez des Chastaignes, faites-les cuire, & les pelez : prenez aussi autant de jaunes d'œufs durs, des foyes de Porc, du gingembre, de la canelle, du girofle en graine, du poivre long, & de la garingale de saffran ; broyez le tout ensemble avec de l'eau tiede, coulez-le, & le faites boüillir.

Broüet de Savoye.

Prenez des Chapons ou d'autres Volailles, avec leurs foyes, & les faites boüillir avec du lard maigre : quand les foyes seront à demy cuits, tirez-les, & prenez une mie de pain blanc que vous ferez tremper dans vostre boüillon : broyez & les foyes & le pain avec du gingembre, de la canelle, du saffran, & du persil à quantité ; cela fait, coupez le tout, & le mettez boüillir avec vos Volailles.

Pour faire des Perdrix aux Choux.

Prenez des Choux verds, & les faites parboüillir dedans de l'eau: cela fait, prenez du boüillon de Bœuf raisonnablement gras; faites cuire vos Choux & vos Perdrix dedans ce boüillon avec du lard. Si vous avez du Bœuf salé, faites-en cuire aussi, mais dans un autre pot: ce Bœuf estant cuit, coupez-le par tranches de la grandeur de deux doigts; dressez vos Perdrix, & les garnissez de vos tranches de Bœuf: vos Choux aussi estant bien cuits, broyez-les avec le dos de la cuilliere, & les arrangez sur les Perdrix & sur les tranches; mais prenez garde que le boüillon ne soit trop clair.

Pommes de Choux.

Prenez des Pommes de Choux, coupez-les le plus menu que vous pourrez, & les faites cuire dedans un pot avec de bon boüillon & un peu de lard entre-lardé: mettez-y un peu de poudre commune & du sel, & remarquez que vous les pouvez servir avec des Perdrix rosties & des Lievres par quartiers.

Cive de Lievres.

Prenez un Lievre, & du Porc frais ou du Veau, avec une demy-douzaine de foyes de Volailles : coupez vostre Lievre, vostre Porc frais, ou vostre Veau, par beaux morceaux de la largeur de trois doigts ; mettez-les dans un pot de terre, avec des oignons bien frits dans du sain de lard : prenez en suite un peu de boüillon de chair, mettez-y tremper vostre grain comme à moitié, & le faites bien sussfrire sur un peu de braise : cela fait, prenez un pain hasl é sur le feu, & vos foyes de Volailles, & les mettez tremper dans du boüillon de chair : prenez aussi de la canelle, du gingembre en graine, du poivre long, de la muscade, des cloux de girofle, de chacun un peu ; broyez le tout, & le coulez avec du vinaigre & du vin vermeil : mettez ce que vous aurez coulé dans le pot avec le Lievre, Porc, ou Veau, sans oublier du sel, & quand le tout sera cuit, vous le tirerez.

Pour apprester Chapons, Perdrix, Lievre, Mouton, Veau, & autres sortes de Viandes, tant boüillies que rosties.

Pour faire Chapons aux pois.

Prenez un bon trumeau de Bœuf où il y ait de la mouëlle, mettez-le boüillir avec des Chapons, un peu de lard, & du sel: quand vos Chapons seront presque cuits, tirez-les hors du pot, & en suite broyez des pois, & les mettez cuire dans du boüillon où ces Chapons auront cuit: ostez les os du trumeau, & remettez les Chapons boüillir avec les pois, lesquels quand ils seront bien cuits, vous passerez par l'étamine, & ferez boüillir dans une poëslé blanche: cela fait, dressez-les par dessus vos Chapons, & servez.

Chapons boüillis.

Prenez tant de Chapons que vous voudrez, un ou deux, & plus si vous voulez, avec un os de Bœuf qui ait toute sa mouël-

le, & un peu de lard ; mettez bouïllir le tout ensemble: mettez-y du verjus, du vin blanc, du saffran, de la sauge, de l'hysope, & du persil : prenez en suite les jaunes d'une douzaine d'œufs, un pain blanc que vous ferez tremper dans le bouïllon des Chapons, & peu de gingembre que vous passerez & ferez couler : Si vos Chapons sont cuits, tirez-les hors du pot, que vous ferez encore bouillir ; & lors qu'il bouïllira, mettez dedans tout ce que vous aurez passé : tirez incontinent apres vostre pot hors du feu, & le remuez bien avec la cuilliere : cela fait, mettez vos Chapons dans un ou dans plusieurs plats, & versez vostre Broüet par dessus.

Chapons aux herbes.

Ce mets s'appreste diversement en Hyver d'une façon, en Esté de l'autre. Il est vray qu'en Hyver & en Esté il faut tuer vos Chapons en eau froide, mais avec cette diference, qu'en Hyver estant ainsi tuez, il les faut mettre six jours à la gelée, & en Esté seulement deux jours, en quelque lieu où ils ne sentent point le Soleil, ou bien les étendre sur la couëtte du lit:

Cela fait, tant en une saison qu'en l'autre, mettez-les cuire dans de l'eau avec du lard ; & en Hyver, mettez-y de la sauge, du persil, de l'hysope, du verjus, un peu de gingembre & du saffran ; mais en Esté, n'y mettez que du lard & du saffran.

Chapons Pelerins.

Prenez de bons Chapons gras, apointez les tres-bien, & les faites à moitié cuire à la broche : estant ainsi à moitié cuits, prenez une bonne esquille qui soit bien échaudée & bien mise à point, & l'entortillez autour de vos Chapons : remettez-les cuire comme devant jusques à ce qu'ils le soient entierement : prenez alors un peu de bouillon de chair, du gingembre, du persil, & du verjus ; broyez, pressez, & faites bouillir le tout ensemble, car c'est la vraye sauce de cette sorte de mets.

Chapons au Moust.

Faites rostir des Chapons à la broche : quand ils seront bien cuits, levez-en les cuisses & les aisles, mais en sorte qu'elles tiennent encore & ne soient pas entiere-

ment arrachées : prenez des raisins nouveaux les plus noirs & les plus murs que vous pourrez trouver ; pressez-les entre vos mains, mettez le vin que vous en tirerez dans un pot, mettez ce pot sur la braise & du pain hasle dedans : prenez en suite les foyes tous rostis de vos Chapons, broyez-les avec vostre moust & du pain frit, & coulez dans vostre pot ce que vous en tirerez : mettez-y aussi du gingembre, de la canelle, & du vin vermeil, si vous n'avez pas assez de moust : faites-le bien bouillir, & y mettez du sucre abondamment ; mettez vos Chapons dans des plats, garnissez-les de rosties de pain, & jettez vostre sauce par dessus.

Chapon germé.

Le Chapon germé ou faisandé de deux ou trois jours, se peut empoter, ou embrocher, ou flamber : s'il est rosty, mangez-le au verjus avec sa graisse : s'il est bouilly, mangez-le avec tel assaisonnement que bon vous semblera.

Chapon à la Canelle.

Prenez de la canelle, des dattes, de la

mouëlle de Bœuf, & des raisins de Corinte : mettez le tout dans de bon boüillon pendant que vostre Chapon rostira : estant cuit, tirez-le, mettez-le dans ce boüillon, & l'y laissez consommer.

Chapon au Broüet d'Allemagne.

Faites rostir un bon Chapon ; prenez des amandes, & les fricassez dans un poisson comme des Chastaignes ; broyez-les dans un mortier avec du vin vermeil, du verjus, un peu de bon vinaigre, de la rostie de pain détrempée dans de bon boüillon ; mettez le tout dans un pot avec de la muscade, du gingembre, du clou de girofle, & du sucre, mais prenez garde qu'il soit de bon sel ; & quand vostre Chapon sera tiré, mettez-le dans un plat, & vostre sauce dessous.

Sauce de Chapons, Poulets, & autres Volailles rosties.

Mettez du verjus sur le feu dans une poësle ; prenez en suite des jaunes d'œufs durs, & des foyes de Volailles hâlez sur les charbons : passez le tout par l'étamine avec

avec vostre verjus, du boüillon, de la poudre blanche, & le mettez boüillir avec de bonnes herbes & du sucre : tirez vos Chapons, vos Poulets, ou vos autres Volailles, garnissez-les de rosties de pain par dessus, & y versez vostre sauce.

Chapon rosty.

Prenez un Chapon ou un Poussin, faites-le rostir : prenez en suite des amandes qui ne soient pas pelées, lavez-les, & les broyez dans un mortier avec de bon boüillon ou du verjus, passez-les avec une mie de pain blanc ; & pour épices, prenez de la canelle, ou du gingembre, lequel vous agréera davantage ; faites boüillir le tout dans un pot avec grande quantité de sucre, & le mettez sur vostre Chapon quand il sera prest à servir ; mais n'oubliez pas de le garnir de beaucoup de dragées.

Autre façon de Chapon rosty.

Si vous voulez servir un Chapon rosty à l'orange vermeille, prenez du vin vermeil, du boüillon de Bœuf qui soit bien gras ; & pour les épices, de la canelle, un

peu de menuës épices, & du sucre à grande quantité; pelez vos oranges, & les coupez par roüelles, mettez boüillir le tout ensemble avec un peu de romarin, tirez vostre Chapon, mettez-le dans un plat, & vostre sauce par dessus, avec encore quantité de sucre.

Chapon lardé.

Plumez, habillez, lardez, & embrochez vostre Chapon: quand il sera presque cuit, ostez-en les lardons, & en suite détrempez de la farine avec des jaunes d'œufs, de l'eau rose & du sucre, le tout assaisonné de sel, en sorte que vostre paste soit assez claire: arrosez-en vostre Chapon par trois ou quatre fois, afin qu'il en soit couvert: faites-le cuire assez loin du feu, afin qu'il seche peu à peu, & qu'il ne brule pas: lors qu'il sera cuit, arrosez-le de sang de Lievre, ou le frotez de lard.

Perdrix mottées.

Prenez des Perdrix, & les faites rostir: prenez aussi de la cresme & du raisin, broyez-les avec du pain haslé trempé dans du boüillon de Bœuf, ou du vin vermeil;

passez le tout par l'étamine avec des épices, de la canelle, & un peu de moutarde: mettez boüillir le tout avec grande quantité de sucre, & gardez qu'il ne brule: quand vous voudrez servir, mettez vostre sauce sur vos Perdrix, & les garnissez de dragées.

Vous pouvez servir de mesme façon les Chapons & les Poussins.

Perdrix à l'eau beniste.

Prenez des Perdrix en tel nombre qu'il vous plaira, faites-les rostir, & estant rosties, coupez-les par petits morceaux; mettez-les en suite dans un plat avec un peu d'eau & de sel, que vous ferez aussi un peu boüillir.

Autre façon.

Plumez vos Perdrix à sec, coupez-leur les ongles & la teste, refaites-les dans de l'eau boüillante; boutonnez-les de venaison, si vous en avez, ou de lard: si vous n'en avez point, faites-les rostir, & estant rosties, mangez-les au sel & à l'eau comme dessus, ou bien faites une sauce avec de l'eau rose, du vin, du jus de pommes & d'oranges;

& remarquez qu'il y faut trois fois autant d'eau rose que de vin.

Perdrix à la Tonnelette.

Prenez une Perdrix, faites-la bien rostir; estant bien rostie, tirez-la & la mettez dedans un pot : cela fait, prenez du pain blanc haslé bien roux, sans pourtant estre brulé; mettez-les tremper dans de bon vin vermeil : quand il sera trempé, passez-le par l'étamine avec du boüillon de Bœuf, quelques oignons frits en sain de lard, de la canelle, des cloux de girofle, de la muguette, des menuës épices, & un peu de sucre; mais n'oubliez pas d'y mettre aussi une poignée de raisins deCaresme: prenez en suite ce que vous aurez passé, faites-le un peu boüillir, & quand il sera question de servir, mettez-le sous vostre Perdrix.

Capilotade de Perdrix.

Prenez un nombre de Perdrix, hachez-les bien menuës, & coupez des soupes de pain : faites un lit de soupes dans un plat, un lit de Perdrix hachées par dessus, encore un lit de soupes au dessus, en suite un

lit de Perdrix, & toûjours de mesme jusques à ce que vostre plat soit plein : cela fait, ayez de bon boüillon de Bœuf, dans lequel en auront cuit cinq ou six gros tronçons : jettez-le dans vostre plat, & le faites un peu étuver sur le feu : quelques-uns y mettent du fromage gras.

Mouton rosty.

Prenez, par exemple, une Epaule de Mouton, mettez-la en la broche, & tournez-la devant le feu, jusques à ce qu'elle ait jetté sa graisse : lors qu'elle sera rostie, vous la pouvez larder de persil, ou d'ail. Si vous y voulez une sauce, prenez du verjus ou du vinaigre & du sel bien menu.

Autre façon.

L'on peut aussi servir le Mouton rosty, avec des capres & des viandes farcies, mais en ce cas il n'y faut point de sauce.

Gibier rosty.

Il ne le faut point faire blanchir, mais plumer dans de l'eau, & remarquez qu'il

n'y faut point de ſauce, & rien que quatre lardons aux aiſles & aux cuiſſes.

Roſty ſanglant.

Quand voſtre viande, quelle qu'elle ſoit, ſera roſtie, & que vous la voudrez ſervir, prenez un peu de ſang de Lievre deſſeché & mis en poudre; parſemez-en voſtre viande roſtie, & vous verrez que quand on la coupera, elle paroiſtra toute ſanglante.

Porc-frais roſty à la broche.

Embrochez voſtre piece de Porc-frais, & la faites roſtir: à meſure qu'elle roſtira, ayez du ſain-doux fondu dans une poëſle, & une plume avec laquelle vous arroſerez voſtre Porc-frais de ce ſain-doux, de peur qu'il ne brule, ou ne deſſeche. Vous pouvez meſme le larder; & remarquez qu'il faut obſerver la meſme choſe quand vous ferez roſtir un Cochon de lait, car à moins de cela la peau s'en brule & durcit facilement.

Veau roſty.

Faites-le haſler à la broche ſans le laver;

retirez-le & le lardez : estant lardé, rembrochez-le, faites-le rostir, & le mangez à la Cameline. Quelques-uns le font parboüillir avant que le larder & faire rostir.

Chevreaux & Agneaux rostis.

Mettez-les dans de l'eau boüillante, & les retirez un peu apres : lardez-les, mettez-les rostir, & les mangez à la Cameline.

Pourcelet farcy.

Pelez-le apres que vous l'aurez fait échauffer dans de l'eau boüillante ; ostez-en les issuës, prenez vingt œufs durs, des chastaignes cuites & pelées, du vieux fromage, & la chair d'un cuissot de Porc qui soit cuite : hachez le tout bien menu, [illegible] broyez avec du saffran & quantité de poudre de gingembre entremeslée parmy la chair, laquelle [illegible] elle estoit trop dure, il faut laver avec des jaunes d'œufs : fendez vostre Porcelet par le costé, & faites-y la plus petite ouverture que vous pourrez, mais pourtant en sorte qu'elle vous puisse servir pour faire entrer vostre farce : cela fait, vous la recouserez avec une grosse

éguille : apres tout, embrochez-le, & le faites rostir comme nous avons dit n'agueres ; & remarquez qu'en Hyver il le faut manger au poivre jaune, & en Esté à la Cameline.

Sanglier rosty.

Ayez une piece de Sanglier propre à rostir ; mettez la dans de l'eau boüillante, & l'ostez incontinent apres : cela fait, boutonnez, ou piquez-la de cloux de girofle ; mettez-la rostir, & la bassinez avec une sauce faite d'épice, de gingembre, de canelle, de cloux de girofle, de poivre long, & de muscade, détrempez dans du verjus, du vin & du vinaigre ; liez-la avec du pain ; & quand vostre piece sera rostie, mettez-la dans un plat avec le reste de vostre sauce, que l'on appelle ordinairement Queuë de Sanglier.

Connils.

Faites parboüillir vos Connils ; estant parboüillis, lardez les & les mettez à la broche : quand ils seront rostis, mangez-les à la Cameline. Or je vous veux apprendre à connoistre si un Connil est gras

& tendre. Pour sçavoir s'il est gras, il faut casser le nœud qui est au dessus du col entre les deux épaules, car par là l'on connoist combien il a de graisse; & pour sçavoir s'il est tendre, il luy faut rompre une des jambes de derriere.

Beccasses rosties.

Faites-les rostir sans les effondrer; & si elles sont bien grasses, ne les lardez point; mettez dans la lechefrite, au dessus de laquelle elles rostiront, des rosties de pain, en sorte que le jus qui tombera de vos Beccasses, puisse tomber sur ces rosties: mettez-y en suite des groiselles, du verjus, un peu d'eau, de la sauge entiere, de la poudre blanche, le tout assaisonné de sel: quand vos Beccasses seront rosties, tirez-les, mettez-les dans un plat, & les garnissez de vos rosties & de vostre sauce.

Alloüettes.

Prenez des Alloüettes, habillez-les comme il faut, & les faites refaire: frisez-les en suite dans du sain de lard, faites-les bouillir en de bon bouillon, avec un peu

de verjus, de vinaigre, & de vin vermeil: prenez aussi des rosties de pain haslées sur le feu, que vous détremperez dans vostre boüillon, & passerez par l'étamine, avec du cynamome, peu de menuës épices, des cloux de girofle entiers, des noix muscades mises en poudre, du sucre & du sel: dressez vos Alloüettes, & les garnissez de vostre sauce.

Lardeaux de venaison.

Prenez une piece de venaison, coupez-la par tranches larges de quatre doigts: lardez chacune de ces tranches de trois ou quatre lardons; mettez-les cuire dans du boüillon de Bœuf: prenez ensuite du vin vermeil & du vinaigre à suffisance, de la canelle, des menuës épices, des noix muscades, avec du sel á discretion, & faites boüillir le tout ensemble avec vostre venaison, en guise de court-boüillon: ou si vous voulez, prenez aves vostre boüillon de Bœuf, du verjus, du gingembre, & du fenoüil verd. Que si vous n'avez point de venaison, prenez une piece de Bœuf, & l'accommodez de mesme.

Venaiſon contrefaite en Potage.

Prenez un haut coſté & une poitrine de Mouton ; haſlez-les ſur le gril, & les coupez en aſſez grandes pieces ; mettez-les bouïllir avec de bon bouïllon, du vin vermeil, du vinaigre, du verjus, des oignons coupez par roüelles, & du lard haché en petits morceaux : prenez en ſuite un pain haſlé par deſſus le feu, paſſez-le par l'étamine avec du bouïllon, du vin vermeil, & des menuës épices : faites bouïllir le tout enſemble, & enfin mettez-y des navets, leſquels quand ils ſeront cuits, vous aurez ſoin que le tout ſoit doux & bien aſſaiſonné.

Venaiſon de Cerf, ou de Sanglier.

Prenez de cette ſorte de venaiſon, dépecez-la par lopins, mettez-la un peu bouïllir dans de l'eau bouïllante ; & cela fait, lavez-la tres-bien dans de l'eau fraiſche : mettez-la en ſuite dans un pot avec du bouïllon de chair qui ne ſoit point trop ſalé, du vin vermeil & du vinaigre : quand elle aura bouïlly un quart-d'heure, faites haſler un pain par deſſus le feu, trempez le

dans du boüillon de vostre venaison, broyez-le ensemble, & le passez par l'étamine avec de la canelle, du gingembre, du clou de girofle, du poivre long, de chaque sorte un peu, & mettez tout ce que vous en aurez tiré dans vostre pot avec la venaison; faites cuire le tout, & le dressez.

Boussac de Lievres, ou Connils.

Faites hasler vostre Lievre à la broche, ou sur le gril; coupez-le par membres, & le faites frire dans du sain-doux : prenez un pain brulé, trempez-le en du boüillon de Bœuf & du vin, passez le tout par l'étamine, avec du gingembre, du clou de girofle, de la graine de lin & du verjus, en sorte que ce composé soit noir, & qu'il ne soit pas trop liant; & remarquez qu'il faut que les épices soient broyées, avant que de les passer avec le pain. Le Connil s'apreste de mesme, excepté qu'il faut qu'il soit parboüilly, refait & mis en eau froide, puis lardé & rosty.

Chevreau sauvage, ou Boussac clair, & non liant.

Mettez le en état d'estre apresté, &

en ſuite en de l'eau boüillante, d'où vous le retirerez incontinent, parce qu'il eſt maigre de ſoy: lardez-le au long, & le mettez cuire avec de la chair de Bœuf qui ſoit maigre, du vin, & des épices broyées en gros: quand il ſera cüit, dreſſez le, & en mettez le boüillon par deſſus.

Sanglier.

Faites-le cuire avec de l'eau, du vin, du poivre, & un peu ſalé. Il ſe mange avec de la moutarde.

Eſtoudeaux tuez de deux jours.

Quand ils ſeront flambez & roſtis, mangez-les au mouſt qui ſe fait en tout temps, avec du vin, du verjus, & beaucoup de ſucre.

Pour faiſander les Eſtoudeaux.

Saignez-les par le goſier, & les laiſſez mourir dans un ſeau plein d'eau: eſtant morts, tirez-les, & les remettez encore dans de l'eau, mais plus froide que la premiere: par ce moyen ils ſeront autant faiſandez, que s'ils avoient eſté tuez deux ou

trois jours auparavant,& vous éprouverez que l'invention n'en est point tant mauvaise.

Paon revestu.

Ecorchez un Paon, mais prenez garde d'en rompre la peau; faites-le revenir dans de l'eau chaude toute boüillante : estant revenu, lardez-le de cloux de girofle & de lard : faites-le rostir, & n'oubliez pas d'en enveloper les pieds pendant qu'il rostira : estant cuit, arrosez-le de vinaigre, & le parsemez de poudre commune & de sel : cela fait, laissez-le refroidir, & quand il sera froid, mettez-le sur une assiette de bois, avec une broche penduë qui le soûtiendra par l'estomach; recouvrez-le de sa peau, en sorte qu'il paroisse comme vivant, & en attachez le col & la queuë avec du fil de fer : prenez la broche & l'assiette de bout, & luy faites faire la rouë de mesme que s'il n'estoit pas mort : cela se peut facilement, & bien plus, car vous pouvez luy faire jetter du feu par le bec.

Paons & Chapons bardez à Porc-épic.

Faites rostir comme il faut des Paons,

des Chapons, ou tel gibier que vous aurez; bardez-le comme il a esté dit cy-devant; & pour faire vostre sauce, prenez de l'eau rose & du vinaigre, avec des menuës épices, du cynamome, du clou de girofle; mettez le tout sous vostre viande rostie dans la lechefrite, & l'y faites boüillir: prenez en suite des morceaux de canelle longs, deliez, & tout couverts de sucre: piquez-en vostre viande en guise de pointes de Porc-épic: quand elle sera cuite, mettez la dans un plat, & la sauce au fonds, mais prenez garde qu'elle ne touche aux pointes de canelle.

Vinaigrette.

Prenez la haste-menuë d'un Cochon bien lavée, bien échaudée, & rostie à moitié; mettez-la par morceaux dans un pot de terre, avec du sain-doux & des oignons coupez par rouëlles: mettez-le pot sur des charbons, & le hochez, de crainte que vostre viande ne s'y attache: quand elle sera cuite, en sorte qu'elle paroisse comme frite, mettez-y de bon boüillon de Bœuf, & le faites boüillir: prenez en suite du gingembre, de la canelle, du saffran,

du pain haslé, du vin & du vinaigre : meslez le tout ensemble, & le faites aussi bien bouillir.

Cochon boüilly.

Prenez un Cochon de lait qui ne soit pas trop grás ; pelez-le bien, & le mettez par pieces de l'épaisseur de deux doigts en quarré : faites-le boüillir avec de la poudre blanche, du sel, & un peu de sauge : quand il sera cuit, tirez-en le boüillon, & mettez dans un plat trois des pieces de Cochon, laissez-les refroidir, & quand elles seront froides, mettez vostre bouillon, sauce & sauge, comme il sera dit cy-apres, quand il sera traitté des sauces de dessus le Cochon, & les servez aux entrées & aux issuës de table.

Si vous voulez garder vostre Cochon en sauce, mettez autant dudit boüillon que vous avez besoin de sauce; mettez boüillir le tout ensemble avec de menuës épices, & de la poudre blanche: quand il aura boüilly, faites le refroidir, & quand il sera froid, mettez-le dans un vaisseau, que vous étouperez soigneusement, en sorte que vous le pourrez garder sept ou huit jours ; & lors que vous en aurez besoin, le servir en guise de gelée.

Hochepot de Pigeons.

Ayez des Pigeons, & les mettez dans un pot avec de bon boüillon, du lard, du gingembre, de la muguette, un peu de saffran pour donner couleur : faites cuire le tout ensemble en court-boüillon ; & quand vos Pigeons seront presque cuits, mettez-y du verjus de grain, un filet de vinaigre, & goustez s'ils ne sont point ou trop, ou trop peu salez.

Hochepot de Poussins.

Il s'appreste de mesme que celuy de Pigeons, excepté qu'il faut couper les Poussins par quartiers, & les larder chacun d'un lardon.

Pieds de Mouton pour le gouster.

Prenez des pieds de Mouton bien cuits, coupez-les en petits morceaux, & les servez à gouster avec des Pigeons & du persil haché au vinaigre.

Carbonnades pour le souper.

Prenez des costelettes de Porc qui soient

bien cuites, & les faites un peu roſtir deſſus le gril ; prenez en ſuite des oignons, hachez-les bien menu, & les faites étuver dans du verjus : quand ils ſeront bien étuvez, mettez-y un peu de moutarde & de poudre blanche : cela fait, coupez vos coſtelettes, & les ſervez chaudes avec voſtre ſauces, & garnies de roſties ſeches par deſſus.

Fricaſſée.

Coupez des foyes & des oignons par rouëlles; ſaupoudrez-les de ſel, & les faites cuire en du ſain de lard ; ſervez voſtre fricaſſée toute chaude, avec de la poudre blanche par deſſus.

Haſtereaux.

Coupez des haſtereaux d'un gigot de Veau, & les plus deliées que vous pourrez; battez-les d'un couteau, & prenez du lard gras avec de la coëffe de Bœuf ou de Mouton, & de menuës herbes ; hachez le tout enſemble, & aſſaiſonnez-le de menuës épices, de poudre blanche & de ſel: ſervez-les chauds & verdelets, à la pomme d'orange, ou ſautereau de venaiſon, ou en girofle, ou en potage noir, & toûjours à l'orange ou verjus verd.

Galimafrée.

Prenez un gigot de Mouton qui soit cuit; hachez-en une partie le plus menu que vous pourrez; mettez-la dans un plat avec des oignons hachez aussi par le menu: coupez le reste de vostre gigot assez grossement, & en rompez les os par morceaux: mettez étuver le tout ensemble, avec un peu de verjus, de poivre, de poudre blanche, & l'assaisonnez de sel.

Lait lardé.

Prenez quatre ou cinq pintes de Lait, mettez-le boüillir dans une poesle: quand il boüillira, prenez du lard, coupez-le comme des lardons, & les mettez dedans vostre Lait: prenez un cent d'œufs, battez-les, & les coulez par l'étamine: estant coulez, mettez-les aussi dans vostre Lait boüillant avec un peu d'épice & de saffran: quand il aura bien boüilly, mettez-y du sel & plein un verre de verjus: cela fait, ostez-le de dessus le feu, & le mettez en presse une nuit entiere: le lendemain vous le trouverez ferme, en sorte que vous le pourrez

couper par morceaux, ce qu'il ſera bon de faire ; & apres lardez-le de cloux de giroſle, & le faites frire en du ſain de Porc un peu clair : mettez-le enfin en pluſieurs plats, deux ou trois morceaux dans chaque plat.

Blanc-manger de Chapon.

Prenez des blancs de Chapons boüillis ou roſtis, hachez-les bien menu, & les broyez avec des amandes & des pignons; paſſez le tout par l'étamine, avec du cynanome & de l'eau roſe : cela fait, faites le frire avec de bon beurre frais, du ſel & du ſucre, en ſorte que le tout ſoit aſſez lié.

Bride aux Veaux.

Faites une eſpece de paſte avec de la farine, des jaunes d'œufs, du beurre, du ſucre, de l'eau roſe, du ſel à diſcretion, & un peu de fromage blanc : cela fait, graiſſez de beurre une feüille de papier, ſur laquelle vous étendrez voſtre paſte de l'épaiſſeur de deux doigts : faites-la cuire au four, & quand elle ſera cuite, tirez-la, fendez-la par deſſus à la meſure d'un demy doigt, &

y mettez du jus d'orange, du beurre fondu & du sucre.

Volaille à la sauce Robert.

Dressez comme une espece de Chapon en paste; faites-le cuire, & quand il sera à à demy cuit, prenez des jaunes d'œufs & du verjus, avec un peu de bouillon & de poudre blanche, que vous mettrez dedans: cela fait, achevez de faire cuire vostre Chapon en l'état où il est, & y adjoûtez, si vous voulez, des aigrets & des groiselles.

Sauce à Chapons.

Prenez un pain haslé, & les foyes de vos Chapons, & mesme de ceux de Poules si vous voulez; faites-les hasler les uns & les autres dessus les charbons; mettez tremper le tout avec un peu de vin, & estant trempé, passez-le par l'étamine avec de menuës épices, de la canelle, du vin rouge, du verjus & du vinaigre; mettez le dans la lichefrite sous vos Chapons pendant qu'ils rostiront; faites-le bouillir sur les charbons, & l'assaisonnez de sel.

Pans, Faisans, Cigognes, Herons, Oustardes, Gruës, Gentes, Vautours, & Cormorans.

Plumez-les à sec, & particulierement les Cigognes, de mesme que les Cignes: laissez les testes & les queuës à ceux ausquels il est à propos de les laisser, & aux autres les pieds & les testes.

A l'égard du Faisan, on luy oste la queuë, & quand il est cuit, on la luy remet.

Plouviers.

Plumez-les à sec, passez-les par dessus le feu, laissez leur les pieds, faites-les rostir, & les mangez.

Avidecoqs, ou Videcoqs.

Plumez-les comme les precedens, faites-les rostir, & les mangez avec du sel. Or en passant, apprenez qu'il y a de certains oyseaux que les Cuisiniers n'effondrent point, & qui ont les boyaux fort gros & sans ordure, comme les Alloüettes, parce qu'elles ne mangent que du gravier & du sablon; & les Plouviers, parce qu'ils ne se repaissent que de vent.

Cygne.

L'on plume le Cygne de mesme qu'un Poussin, & il le faut échauder, le refaire, & l'embrocher : arçonnez-le en quatre lieux, & le faites rostir avec la teste, le bec & les pieds, sans plumer : mangez-le au poivre jaune, & remarquez que l'on le peut dorer : pour quoy faire il en faut fendre la teste jusques aux épaules, le souffler, revenir au long du ventre, l'écorcher, le revestir de sa peau, l'arçonner de brochettes, & enfin le dorer.

Sanglier, ou Cerf boüilly aux navets.

Faites tremper & en suite boüillir dans de l'eau vostre piece de Sanglier ou de Cerf : cela fait, remetrez-la dans de bon boüillon ; & quand elle sera cuite, coupez-la par cernes, & la garnissez de navets qui auront cuit aussi dans de son boüillon, car il faut que vous remarquiez en passant que les navets ne cuisent point dans du vin, ny dans aucune autre liqueur qui soit aigre.

Oyseaux de Riviere.

Il ne faut point larder les Canards, ny les Oyes, ny les Cygnes, ny les Gruës, ny les Cigognes, ny les Butors, ny les Faisans, ny les Paons, mais il les faut piquer de cloux de girofle, & les arroser avec des lardons attachez à de petites brochettes, ensemble avec du vinaigre où il y ait du sel menu & de la poudre commune; & remarquez que ceux qui sont ainsi assaisonnez, doivent estre mangez froids.

Que si vous voulez les manger secs, lardez-les de clou de girofle comme dessus, servez-les avec du sel menu, & gardez-vous bien de les arroser.

Lamproye de chair.

Prenez une teste de Veau & un Chapon, faites-les bien cuire ensemble : cela fait, prenez de la chair de l'un & de l'autre, & les meslez aussi ensemble en guise d'hachis, avec de la poudre de canelle, du sucre, du poivre, du clou de girofle, & du sel à discretion: envelopez vostre teste de Veau un peu desossée dans tout ce composé, & en-

en formez la langue en guiſe de Lamproye ou d'Anguille, mettez-la cuire dans un four deſſus une tuille : faites une ſauce de pain haſlé trempé dans du vin, & un peu de vinaigre, de la canelle, grande quantité de ſucre, & un peu de moutarde : paſſez le tout enſemble dans l'étamine, & en ſuite faites-le boüillir. Quand il ſera queſtion de ſervir, mettez voſtre ſauce deſſus voſtre Lamproye, & la ſucrez fortement.

Jambon.

Faites tremper voſtre Jambon dans de l'eau : quand il ſera bien trempé, faites-le cuire avec de la ſauge & quantité d'autres bonnes herbes : lors qu'il ſera cuit, levez la peau de deſſus, & le piquez de laurier & de roſmarin : faites-le refroidir; & le ſervez à la moutarde.

Remarquez que les Jambons de venaiſon & autres viandes ſalées, s'appreſtent & ſe ſervent de meſme ſorte.

Entremets d'un Cygne.

Prenez un Cygne, mettez-le en état d'eſtre roſty, & le mettez à la broche:

pendant qu'il rostira, faites une paste claire, telle que nous l'avons décrite cy-devant; arrosez-en vostre Cygne, en sorte qu'elle puisse cuire dessus la peau, & faire comme une espece de crouste: au reste, prenez garde qu'il n'y ait rien de rompu, ny aisles, ny cuisses; & pour bien faire, il en faut dresser le col de mesme que s'il nageoit dans l'eau: ce qui n'est pas si difficile que vous pouvez vous persuader, car pour en venir à bout, vous n'avez qu'à ficher une brochette dans la teste qui passe tout outre le long du col jusques entre les deux aisles, en sorte que le col tienne bien ferme; une autre au dessous des aisles, une autre au travers des cuisses devers le haut, encore une aux mesmes cuisses devers les pieds, & enfin trois à chaque pied pour les étendre: quand il sera bien cuit, & bien doré de sa paste, tirez le de la broche, & en ostez toutes les brochettes, excepté celle du col: faites en suite une tirasse de paste, qui soit forte & épaisse d'un bon poulce & un peu plus: faites-la cuire sans boüillir, & peindre en verd comme un pré bien herbu: faites aussi dorer ou argenter vostre Cygne jusques environ deux doigts pres du col; &

remarquez qu'il faut au moins dorer le bec & les pieds : ayez un manteau volant qui soit de beau sandal vermeil par dedans, & armoiriez-le par dehors de telles armes ou autres figures qu'il vous plaira : servez vostre Cygne dessus cette paste, couvrez-le en partie de ce manteau, & mettez autour huit bannieres qui tiennent à de petits bastons de deux pieds & demy de long, & qui soient aussi armoiriées comme dessus.

Chaudeau à la Flamande.

Mettez de l'eau boüillir sur le feu, & preparez autant d'écuelles que vous aurez de personnes à servir : pour chaque écuelle preparez aussi deux jaunes d'œufs, & deux fois autant de vin blanc que vous aurez mis d'eau sur le feu : battez ensemble les œufs & le vin, & en suite versez-les en filant dans cette eau qui sera sur le feu, avec du sel à discretion : si vous y voulez du beurre, vous y en pouvez mettre, mais cela n'est pas necessaire : quand le tout aura boüilly, mettez du pain dans vos écuelles, & vostre chaudeau par dessus.

Soupe vermeille.

Prenez du vin vermeil, du vinaigre & de la canelle; passez le tout par l'étamine, & le faites boüillir avec de la moüelle de Bœuf: ayez des Perdrix, des Pigeons, ou des Poussins cuits, mettez-les dans un plat avec du rosmarin haché bien menu, versez vostre broüet par dessus, & quand vous voudrez servir, n'oubliez pas d'y mettre grande quantité de sucre, & de garnir les bords du plat de cloux de girofle entiers.

Mouton au Jaunet.

Prenez-en le flanchet, & le faites cuire dans de L'eau; délayez avec du verjus, du vin & du vinaigre, une cloche de gingembre battu, de la poudre & du saffran, & versez le tout dans vostre pot.

Saucisses de Boulogne.

Prenez de la chair de Bœuf & de celle de Pourceau maigre, autant de l'une que de l'autre, par exemple, une livre de chacune; ostez-en les peaux, & la hachez bien

menu avec une livre de lard gras & nouveau : pour assembler, prenez cinq dragmes de poivre battu, deux dragmes de poivre entier, & une dragme ou environ de sel bien menu ; meslez bien le tout ensemble, & le mettez dans des boyaux de Bœuf qui soient bien nets, bien serrez, & bien pressez : liez-les d'un grand demy pied de long, chacun à part ; tenez-les dans le sel l'espace de deux jours, & enfin mettez-les secher à la cheminée.

Saucisses de blanc de Chapon.

Faites boüillir un Chapon avec de la graisse de Bœuf, & un morceau de lard gras : cela fait, hachez & meslez le tout ensemble avec de la poudre blanche, de la marjolaine, du lait de Vache, & demy-douzaine de jaunes d'œufs ; emplissez-en des boyaux de Pourceau, & n'oubliez pas de les bien saler. Si vous voulez, au lieu de marjolaine, vous y pouvez mettre de l'oignon haché bien menu : faites-les cuire un boüillon, & donnez-vous de garde de les trop emplir, de peur qu'ils ne crevent. Quand vous en voudrez manger, mettez-les sur le gril, & remarquez que ces Sau-

cisses sont bien meilleures chaudes que froides.

Saucisses de Gigot de Veau.

Ces sortes de Saucisses se font de mesme que celles de chair de Pourceau : Il est seulement à remarquer à leur égard, qu'elles sont meilleures faites de huit jours que fraischement, & qu'il y faut mettre du saffran, & les bien tremper dans du verjus. Remarquez aussi, puis que nous avons parlé des Saucisses de Pourceau, que pour les bien faire, il faut prendre de la chair de la cuisse bien saine & bien fraische.

Andoüilles.

Tout le monde sçait que l'on les fait de petits boyaux de Pourceau que l'on hache bien menu, & que l'on met dans de plus gros : enfin cela est si commun, que je ne daignerois en parler davantage ; & le peu que j'en ay dit, a esté par suite des Saucisses.

Boudin.

L'on fait deux sortes de boudin ; du blanc, & du noir, pour ainsi dire : le deu-

nier se fait avec du sang de Pourceau ; & cela est aussi bien commun. A l'égard du premier, c'est la mesme chose que la Saucisse dont il a esté parlé cy-devant.

Diverses sortes de Sauces pour les jours gras.

Sauce à la Royale.

Prenez du vin vermeil & du vinaigre, autant de l'un que de l'autre, de la canelle entiere, des cloux de girofle & du sucre: mettez le tout boüillir dans un pot jusques à ce qu'il soit diminué quasi de moitié, & servez cette sauce sur de la venaison.

Sauce de venaison.

Prenez un peu de pain haslé, de cameline, ou de potage de venaison, des menuës épices, & de la canelle; faites passer le tout par l'étamine, & en suite boüillir avec du sucre, une douzaine de cloux de girofle entiers, & du sel : que si vous n'avez point de cameline, ou de potage tel que nous avons dit, prenez du vinaigre : cette sauce sert à Cerfs, à Biches, à Chevreaux,

à Sanglier, & à d'autres semblables venaisons.

Sausse froide.

Prenez des Poussins avec leurs foyes & leurs jusiers; faites boüillir le tout ensemble avec un peu de lard, pour leur donner goust: quand ils seront cuits, tirez-les, & les laissez refroidir: cela fait, ayez du pain blanc trempé dans du vinaigre & du verjus, avec du bled verd, de la marjolaine, du persil, & de la sauge: passez le tout par l'étamine, meslez-y du gingembre blanc & faites en sorte qu'il soit de bon sel dressez vostre sauce dans des plats, & y meslez des œufs durs coupez par moitiez.

Sauce chaude.

Prenez un pain blanc, hassez-le sur le feu, & le mettez tremper dans du vinaigre & du verjus; meslez-y du gingembre blanc, des cloux de girofle en quantité, & plus que des autres épices, avec de la graine & de la muscade; passez le tout ensemble, & le mettez dessus vostre graine.

Sauce noire.

Faites-la de mesme que celle de la Lamproye; adjoûtez-y seulement un peu de sain-doux, & un peu plus de clou de girofle en poudre. Elle sert à la venaison & aux Volailles sauvages, qu'il faut ordinairement servir avec de la sauce noire.

Sauce verte.

Prenez du bled verd, de l'ozeille, de la salmonde, du persil, & au renouveau un peu de poudre blanche; passez le tout par l'étamine avec du vinaigre, & dressez vostre sauce.

Sauce Madame.

Prenez des jaunes d'œufs, du verjus, & un peu de boüillon; passez le tout par l'étamine, avec aussi un peu de poudre blanche & de cinamome: cela fait, faites-le boüillir avec du sucre, & servez vostre sauce avec des Poulets, des Poulardes, & des Chapons, le tout chaud, & un peu de canelle.

Sauce Barbe-Robert.

Prenez des oignons, hachez-les bien menu, & les faites frire dans du sain de lard, ou dans du beurre, selon le jour gras ou maigre: prenez aussi du verjus, du vinaigre, de la moutarde, des menuës épices, & du sel; faites boüillir le tout ensemble, & servez vostre sauce avec des Connils rostis, ou avec du Poisson tant de mer que d'eau douce: vous en pouvez mesme accommoder des œufs, qui se trouveront fort bons.

Sauce d'Enfer.

Faites cuire des pieds de Pourceau avec de bon boüillon: quand ils seront bien cuits, tirez-les, & les mettez rostir sur le gril: cela fait, coupez-les par gros morceaux, mettez-les dans un plat, & de la sauce verte par dessus. Or si voulez, apres qu'ils seront rostis sur le gril, prenez des oignons, hachez-les par le menu, mettez-les dans un plat, faites-les étuver avec du verjus, & quand ils seront assez étuvez, mettez-y un peu de moutarde: prenez en suite des pieds de Mouton, mettez-les par pieces dans un

plat, mais tout chauds, & à l'instant des charbons vifs par dessus; versez vostre sauce d'aigreur & de pieds de Pourceau sur vos pieds de Mouton, & les servez à l'entrée de table.

Fromentée de venaison.

Prenez un Chevreau ou un Agneau, c'est tout un; rostissez-le & le hachez fort menu; ayez de la cresme & du froment cuit: quand vostre boüillon sera froid, jettez-le dedans vostre venaison avec des œufs, de la poudre blanche & de la marjolaine; cela fait, jettez-le dedans vostre fromentée.

Fromentée de Chevreau.

Prenez encore un Chevreau, & le mettez par morceaux; faites-le cuire avec de bonnes herbes & de bon boüillon: ayez en suite du froment cuit en lait, comme si vous faisiez une fromentée de poudre blanche, de la canelle, & du sucre.

Pour faire de la Gelée de Viande en jours gras.

Prenez un bon Chapon & une bonne

Poulle qui soit bien charnuë, avec un gigoteau, & un ou deux pieds de Veau; lavez bien toutes ces viandes dans trois ou quatre eaux: cela fait, mettez le tout dans un grand pot vernissé, avec une petite pincée de sel, & une once de raclûre de corne de Cerf, enfermée au large dans un linge blanc qui soit delié; mettez-y en suite une suffisante quantité d'eau, parce qu'il ne le faut pas remplir: quand vous l'aurez écumé, tirez en la graisse qui surnage à mesure qu'il boüillira, avec une cuilliere d'argent; & faites tellement cuire vostre viande, qu'elle quitte les os: estant ainsi cuite, passez-en le boüillon par une serviette blanche, sans presser la viande, car il faut qu'elle demeure comme si vous la vouliez manger; & en effet en cet état ne sera-t-elle pas à rejetter: apres cela, mettez le bouïllon que vous en aurez tiré, dans un autre pot aussi vernissé, & pressez par dessus le linge où vous avez vostre raclure de corne de Cerf, si vous y en avez mis; ostez-en la graisse le plus que vous pourrez; couvrez vostre pot, & remarquez en passant que vostre décoction, dans quelque si grand pot que vous l'ayez fait cuire, ne doit pas monter à plus de trois chopines;

& qu'en Esté pendant les grandes chaleurs il la faut serrer dans une cave ou dans un cellier ; en Hyver dans quelque autre lieu. Or quand vous voudrez vous en servir, dégraissez-la derechef avec une cuilliere d'argent, & en suite mettez la toute entiere dans un chaudron, ou dans un autre vaisseau, sur un feu clair & sans fumée; faites-la fondre,& au mesme instant qu'elle sera fonduë & chaude, prenez-en trois ou quatre cuillerées, mettez-les dans une écuelle, & avec cela délayez un bien peu de saffran, que vous verserez aussi-tost dans vostre pot, sans oublier de rincer encore l'écuelle, pour en tirer ce qui y sera resté de la teinture de ce saffran : cela fait, jettez y une dragme de canelle, concassée dans le mortier, ou moins si vous voulez, avec une demy-livre de sucre coupé par morceaux : apres quoy, prenez trois blancs d'œufs, & leurs coquilles écrasées, mettez les dans un plat, battez les, & les reduisez en mousse avec un petit ballet de jonc, ou cinq ou six brins de boulleau bien nets & bien liez ensemble : cela fait, mettez-les dans vostre vaisseau,& le remuez bien avec vostre ballet ou vostre boulleau : mettez-le sur le feu, & pendant qu'il chauffera, pre-

nez encore deux autres blancs d'œufs & leurs coquilles, preparez-les comme les precedens, & quand ils seront bien preparez, jettez-les dans une chausse : prenez garde alors bien soigneusement quand vostre décoction commencera à boüillir, & que l'écume s'en élevera, car au mesme instant il ne faut pas manquer de le jetter tout chaudement dans cette chausse : cela fait, passez-en par trois ou quatre fois la valeur d'un plat à chaque fois, & le renversez en mesme temps dans la chausse, jusques à tant que vostre boüillon soit clair & qu'il ne soit plus louche, comme il est toûjours quand on le tire du feu : quand il sera tout passé, distribuez-le en deux ou trois plats, ou autres vaisseaux ; couvrez-les & les mettez en Esté dans un lieu frais, où vostre gelée se pourra faire & lier plus facilement. Remarquez qu'en temps d'Hyver, lors que vous aurez mis vostre boüillon tout chaud dans la chausse, il faudra mettre autour de cette chausse deux réchaux de braise allumée, de peur que le boüillon ne s'y congele, & afin aussi qu'il puisse mieux passer : ce qu'il ne sera pas mesme hors de propos de faire aussi en Esté, mais avec un feu mediocre, & prin-

cipalement lors que vous aurez paſſé environ les deux tiers de voſtre bouïllon, afin d'entretenir le reſte en chaleur, & qu'il puiſſe mieux couler. Vous obſerverez la meſme choſe en faiſant la gelée de poiſſon.

Blanc-manger de Viande & d'amandes.

Prenez un bon Chapon, ou une bonne Poulle bien charnuë, & un bon pied de Veau; preparez le tout comme cy-devant, & le mettez bouïllir avec une ſuffiſante quantité d'eau: l'ayant écumé, adjoûtez-y le poids d'un eſcu de ſel, & le faites cuire en ſorte que vous le puiſſiez paſſer deux fois par une ſerviette blanche, ſans en preſſer la chair, & que le bouïllon n'en monte qu'environ à une pinte ou deux livres: cela fait, retenez deux onces de la chair de l'eſtomach de voſtre Volaille, apres en avoir oſté la peau: tirez voſtre bouïllon, & le faites repoſer: ayant repoſé, dégraiſſez-le, & le mettez en un lieu frais, juſques à ce qu'il ſoit pris ou gelé: apres cela dégraiſsez-le derechef, & en ſuite mettez-le fondre dans un poiſlon ſur du feu ſans fumée: eſtant fondu & chaud, verſez-le dans un plat d'eſtain, ou dans un

garde-manger, & prenez la mie bien blanche d'un pain de deux liards, trempez-la dans de l'eau belle, claire & fraische: estant trempée, pressez-la avec la main, & la pilez dans un mortier de marbre avec les deux onces de chair de l'estomach de vostre Volaille que je viens dire qu'il falloit retenir, & qu'il faut hacher bien menuës, pour les piler avec vostre pain, apres avoir trempé avec de vostre bouillon: cela fait, mettez l'un & l'autre infuser l'espace d'une heure au coin de la cheminée, & dans du mesme bouillon: pendant quoy vous pilerez aussi dans un mortier quatre onces de bonnes amandes douces & pelées; & au bout de l'heure que vostre pain & vostre chair d'estomach de Volaille auront infusé, meslez dans vos amandes une once de bonne eau rose; mettez les amandes & l'eau rose dans le pot où infuse vostre chair & vostre pain: apres quoy laissez encore infuser ces quatre choses ensemble l'espace d'une heure, & au bout de ce temps passez encore le tout par une serviette bien blanche & bien nette, & enfin mettez encore dans un poeslon ce que vous aurez passé avec quatre onces de bon sucre; faites-le un peu bouïllir, & apres avoir boulu, ver-

sez-le dans un ou deux plats : cela fait, faites le refroidir, prendre, ou geler, & vous en servez quand vous en aurez besoin.

Blanc manger d'Amandes.

Prenez des Amandes, pelez-les, broyez-les, & les passez par l'étamine, avec un peu de mie de pain, de l'eau chaude, du vin blanc, du verjus, de la poudre blanche & du sucre, en sorte que le tout soit bien lié & bien sucré : cela fait, mettez le tout dans un pot de terre vernissé, & le faites bouillir sur les charbons, en le remuant toûjours : quand il sera presque cuit, assaisonnez-le à vostre goust, soit avec des Chapons, ou autres viandes rosties, & mesme avec toutes sortes de fritures de poisson ; en tout cas, mettez-y quantité de dragées, & si vous le voulez de cresme jaune ; pendant que vous le ferez cuire, mettez-y du saffran à discretion.

Lait d'Amandes.

Prenez de belles Amandes, qui ayent trempé un jour & une nuit dans de l'eau, ensorte qu'il ne soit plus besoin de les échauder pour les peler ; broyez-les dans

un mortier avec une mie de pain blanc rassis; trempez-les dans de l'eau boüillie, & les passez par l'étamine: mettez-les apres dans un pot, faites-les boüillir, & y mettez un peu de sel, & du sucre à discretion.

Cresme d'Amandes.

Prenez des Amandes qui ayent trempé un jour & une nuit entiers en sorte qu'elles se puissent peler sans chauffer: broyez-les dans un mortier, & les détrempez dans du vin blanc: passez-les dans une étamine bien épaisse, mettez-les sur le feu dans un pot vernissé, & les faites boüillir, en les remuant toûjours avec une cuilliere, de peur qu'elles ne brulent; mettez-y enfin bien peu de sel & du sucre à discretion.

Orge mondé.

Prenez de l'orge mondé, & le faites cuire jusques à ce qu'il soit tout crevé: cela fait, ayez des amandes pelées, broyez-les dans un mortier, & les détrempez avec de l'eau claire boüillie: passez ensemble vostre orge & vos amandes dans une étamine, & mettez dans un pot net ce que

vous aurez passé : faites-le bouillir devant le feu, loin de la fumée ; mettez-y du sel raisonnablement & du sucre, & remuez toûjours, de peur qu'il ne brule.

Je vous donne avis en passant, que cet orge mondé excite le dormir, & est fort propre aux pauvres malades.

Pour faire des Potages de Poisson en temps de Caresme, & aux autres jours maigres de toute l'année.

Potage d'Anguille.

Prenez une Anguille, mettez-la par tronçons, & la faites un peu frire dans du beurre, jusques à ce qu'elle ait pris de la couleur rousselette : cela fait, mettez vos tronçons dans un pot, & ayez du pain hassé sur un gril : faites-le tremper dans de la purée de pois, & lorsqu'il sera ainsi trempé, passez-le par l'étamine avec un peu de vin vermeil, du verjus, & un filet de vinaigre : mettez le tout dans le pot où sont vos tronçons d'Anguille, & les faites bouillir ensemble, avec de la muscade battuë, du clou de girofle, des menuës épices, & du saffran : cela fait, ayez des oignons, qui

ayent boüilly & cuit dans de l'eau de purée de pois : passez-les par l'étamine, & mettez dans vostre pot ce que vous aurez passé : goustez enfin si le tout est de bon sel, & dressez.

Autre façon.

Prenez une Anguille, écorchez-la, fendez-la par le ventre, & en coupez la teste & le reste du corps par tronçons : mettez vos tronçons dans un plat avec du beurre, du verjus, & un peu de boüillon, faites-les cuire sur un réchaut, & les assaisonnez de bonnes épices : cela fait, mettez des croustes de pain dans un autre plat, faites-les mitonner avec vostre boüillon d'anguille aussi sur le réchaut, & quand il sera bien mitonné, mettez vos tronçons par dessus, avec des culs d'artichaux.

Potage d'Ecrevisses.

Prenez des Ecrevisses, faites-les cuire dans de l'eau, du vinaigre & du sel ; desossez-les, & leur laissez seulement les pieds entiers, & sans les desosser : mettez-les dans une poesle, où vous les ferez frire avec du beurre roux, du persil haché bien

menu, du verjus, un peu de bouïllon, du sel & des épiceries : prenez en suite les desossemens, pilez-les bien menu dans un mortier avec une cuillerée de bouïllon, & passez le tout dans un linge, ou dans une serviette bien nette : faites mitonner des croustes de pain ; quand elles seront mitonnées, mettez vos Ecrevisses par dessus ; & lors que vous serez prest à servir sur table, jettez dessus vos Ecrevisses, & dessus vos croustes de pain le jus ou le bouïllon que vous aurez tiré de vos desossemens.

Bisque de Poisson.

Prenez une bonne & grosse Carpe laittée, & la desossez : hachez-la bien menu, mettez-la dans un plat avec du beurre, & l'assaisonnez de sel & d'un peu d'épiceries: prenez-en en suite la laitte, & la faites bouïllir à part avec les desossemens, du beurre, du thin, du sel, un oignon, & du clou de girofle : faites aussi bouïllir vostre hachis, & en mesme temps mitonner des croustes de petit pain dans le mesme bouïllon dans lequel ce hachis & la laitte cuiront : cela fait, jettez vostre hachis dessus vos croustes, & les laittances par dessus &

en morceaux, avec des champignons, quelques jaunes d'œufs, & des culs d'artichaux.

Potage à la Reyne.

Hachez de la chair d'Anguille, faites-la cuire avec un peu de beurre, & un demy verre de vin blanc : quand elle sera cuite, pilez-la en un mortier, avec un quarteron d'amandes, & la passez par l'étamine avec du boüillon de poisson au naturel : faites cuire ce que vous aurez passé dans un petit pot ; assaisonnez-le de sel, d'un paquet de fines herbes, de cloux de girofle, d'un champignon, & le remuez avec un rouleau : mettez-y un morceau de citron verd, faites mitonner des crouſtes, mettez voſtre broüet par deſſus, & le garniſſez de laitances, de champignons, de grenades, de jus de citron, & de celuy de champignons.

Autre façon.

Prenez des Carpes, ou des Tanches, faites-les cuire avec de l'eau, du sel, un oignon, du persil, des œufs durs, & une mie de pain : cela fait, passez voſtre boüillon, & le mettez dans un autre pot avec

autant de beurre que vous en mettriez dans un autre potage: prenez en suite des amandes, pilez-les, & les mettez dans la moitié de vostre boüillon; faites-les y boüillir, & apres qu'elles y auront boüilly quelque temps, passez-les, & y mettez un oignon piqué de cloux de girofle: laissez-les en cet état un peu de temps sur de la cendre chaude; & faites mitonner vostre pain avec un peu de vostre premier boüillon: remplissez vostre plat d'une autre sorte de boüillon que vous ferez avec un jaune d'œuf délayé dans du verjus & dans du jus de champignons, de sorte toutesfois qu'il ne soit trop lié: servez enfin vostre Potage, & le garnissez de grenades & de tranches de citron.

Potage à la Princesse.

Prenez de la purée bien claire, & y faites cuire des ossemens de Carpes avec des jaunes d'œufs, & un bouquet de fines herbes; assaisonnez bien le tout, faites secher un pain, & ensuite mitonner; passez-y fort peu d'hachis de Carpe, & un peu de champignons: emplissez enfin vostre plat à mesure qu'il mitonne, & le garnissez de champignons, de trufles, de laittances, de

foyes de Lottes, de toutes sortes d'herbes, & de tranches de citron.

Potage de Solles desossées & farcies.

Prenez des Solles qui soient bien fraisches, faites-les frire presque entierement; & cela fait, fendez les, & en tirez les araistes : prenez en suite des laittances, des huistres, des capres, des champignons, des trufles, & passez le tout ensemble par la poësle avec du persil & des siboulles entieres : farcissez vos Solles de cet appareil, & lors qu'elles seront farcies, mettez-les mitonner avec peu de boüillon, du beurre frais, du jus de citron, ou d'orange, ou mesme du verjus : faites mitonner vostre pain avec du boüillon de quelque poisson que vous ayez, ou que vous voudrez, & le garnissez de vos Solles, de champignons & de leur jus, de trufles, de laittances, & mettez autour du plat des tranches de citron.

Potage d'Eperlans.

Faites mitonner vostre pain avec du meilleur de vos bouillons maigres : prenez ensuite six petits pains faits exprés, faites-

les

les bien secher, & y faites une ouverture par dessus de la largeur d'un teston, pour en oster la mie, en sorte qu'il n'en reste presque que la crouste: estant ainsi vuidez & sechez, passez-les dans du beure affiné, égoutez-les, & les ayant bien égoutez, mettez-les mitonner sur vostre pain : lors que vous serez prest de servir, emplissez-les de toutes sortes qui soient à propos, comme de laittances, de champignons, d'asperges rompuës, de trufles, d'artichaux, & de capres: cela fait, bouchez-en l'ouverture avec ce que vous en ostez, & garnissez vostre plat de laittances, de champignons, de grenades, & de tranches de citron.

Potage d'herbes sans beurre.

Prenez quantité de bonnes herbes quand elles sont nouvelles; rompez-les, & les mettez dans de l'eau boüillante avec une entamure de pain: assaisonnez-les en sorte qu'elles soient un peu aigrettes à force d'oseille; faites mitonner vostre pain, dressez vostre Potage, & y mettez des capres si vous voulez.

Pour faire vostre Potage aigret, prenez

la moitié de vos herbes à moitié cuites, & les passez : pour le rendre vert, pilez de l'oseille.

Potage à la neige.

Prenez du lait, faites-le boüillir, & y meslez des jaunes d'œufs & du sucre : lors que vous serez prest de servir, prenez les blancs de vos jaunes d'œufs, faites-les bien frire, & les jettez dans vostre lait.

Potage de Son.

Prenez du Son de bled le plus gros que vous pourrez trouver, faites-le bien boüillir dans de l'eau avec une poignée d'amandes & un bouquet de fines herbes ; assaisonnez-le bien, & le passez par l'étamine : remettez-le boüillir, faites mitonner vostre pain, & emplissez vostre plat de ce boüillon, que vous pouvez blanchir si vous voulez avec des œufs délayez dans du verjus : garnissez-le enfin de fleurons, si vous en avez.

Carpe farcie.

Prenez une Carpe, desossez-la aprés l'avoir écorchée, & en hachez la chair bien

menu : faites en suite une omelette de trois ou quatre œufs, que vous hacherez encore avec vostre hachis de Carpe, & assaisonnerez de sel & d'épiceries, avec des pignons & un peu de thin haché aussi bien menu: liez vostre farce avec quatre ou cinq jaunes d'œufs, & la mettez entiere dans la peau de la Carpe, que vous couserez en suite avec du fil, & ferez cuire avec du beurre, du verjus & du bouillon: estant cuite, mettez-la dans un plat avec de petites rosties par dessous, afin qu'elle ne s'attache pas au plat. Vous pouvez farcir un Brochet de mesme façon; mais remarquez qu'outre tout cela, vous pouvez y mettre des pistaches dans le ventre.

Gelée de Poisson.

Prenez des Carpes, des Brochets, des Truites, & des Perches; mais que tous ces Poissons, si faire se peut, soient peschez dans la Riviere, car ils sont beaucoup meilleurs & plus naturels, & non pas dans les Estangs & dans les marescages, car ils ne sont pas de si bon goust, à beaucoup pres: éventrez-les, & leur fendez la teste, lavez-les en suite tres-bien trois ou quatre fois,

dedans & dehors, avec de belle eau claire & nette, en sorte qu'il n'y demeure point de sang : estant ainsi bien lavez, pesez-en le poids de trois livres, dont vous tirerez aussi trois livres de décoction, ou de boüillon : pour à quoy parvenir, coupez-les par tronçons, & les mettez dans un pot de terre vernissé, avec moitié de vin blanc & moitié eau, mais en sorte que ces deux liqueurs ensemble surmontent vostre poisson de la hauteur de quatre doigts ; mettez vostre pot dessus le feu, & quand il sera écumé, jettez dedans une demy-livre de corne de Cerf, & le poids d'un escu d'or de sel; faites-le bien cuire, jusques à ce que vostre boüillon, apres avoir esté passé & pressé dans un linge blanc, ou dans une serviette, revienne à trois livres, comme je viens de dire : tout cela fait, mettez-le bien couvert dans un lieu où il se puisse prendre & geler : estant pris & gelé, dégraissez le s'il est gras par dessus avec une cuillere d'argent, & en suite mettez le dans une bassine ou dans un grand poëslon, pour le faire fondre sur le feu : estant fondu, tirez-le du feu, prenez-en trois ou quatre cuillerées, avec lesquelles vous délayerez autant de saffran que j'ay dit qu'il

en falloit pour faire de la gelée de viande, & le meslerez avec vostre boüillon avec le poids d'un escu de bonne canelle concassée, demy livre de bon sucre, & les coquilles de trois œufs battuës & mises en poudre : cela fait, remettez encore le tout ainsi meslé sur le feu, & battez encore deux blancs d'œufs avec aussi leurs coquilles, que vous écraserez : estant écrasées, vous les jetterez dans une chausse, & en suite vostre boüillon tout chaud, & lors qu'il commencera à boüillir, coulez-le par cette chausse, mais remettez toûjours dedans ce que vous en coulerez, jusques à ce qu'il soit devenu clair, & qu'il ne soit pas louche, comme il est toûjours au commencement : cela fait, & le tout estant coulé, mettez-le encore couvert en quelque lieu, comme cy-devant, afin que de mesme il se puisse prendre & geler.

Maniere d'accommoder toute sorte de Poisson de mer ou d'eau douce, frais ou salé.

Broüet vergé d'Anguille.

Prenez des Anguilles, écorchez-les, ou

les échaudez, & mettez-les cuire par petits morceaux dans de l'eau, ou dans du vin: broyez en suite du persil, du pain bien haslé & bien noir, & les trempez dans vostre broüet, avec du gingembre & du saffran, passez le tout ensemble, & estant passé, faites-le boüillir, & enfin meslez-y du boüillon de fromage.

Broüet Sarrazinois.

Appareillez des Anguilles comme les precedentes, & les mettez par petits morceaux; poudrez-les de sel, & les faites frire dans de l'huile: broyez aussi du gingembre, de la canelle, du clou de girofle, de la graine, du garingal, du poivre long, du saffran, & délayez le tout avec du vin & du verjus: pasez-le, & jettez ce que vous en aurez tiré dans vostre broüet, faites-le enfin boüillir, & le servez chaud.

Broüet d'Anguillettes.

Prenez de petites Anguilles, échaudez-les, appareillez-les, & les tronçonnez: faites-les cuire en suite dans de l'eau, avec grande quantité de persil, & y mettez des

lescies de fromage : quand elles seront cuites, tirez-les, & mettez des soupes dans des plats, & au dessus de chaque plat trois ou quatre tronçons de vos Anguillettes.

L'on peut faire cuire dans ce mesme Brouet des oignons avec un peu d'épice & de saffran ; ce qui est fort bon en tout temps.

Grosses Anguilles.

Les grosses Anguilles se mangent ou boüillies, ou rosties, ou en paste : si vous les voulez boüillies, faites-les cuire avec de l'eau & du persil : si vous les voulez rosties, mangez-les chaudes avec une sauce faite avec de bon boüillon, du fromage, du sel, & de la poudre fine ; ce qui s'appelle manger aux blancs. A l'égard de ceux qui se mangent en paste, l'on en parlera cy-aprés.

Anguille à la Sorique.

Prenez des Anguilles, & les apprestez comme nous avons dit : coupez-les en suite par morceaux, & les mettez dans un pot net avec un peu d'oignon : cela fait, prenez du pain, haslez le bien, & le trempez dans de la purée de pois, avec un peu

de vinaigre, de la canelle, du gingembre, & des menuës épices ; passez le tout par l'étamine, & le mettez dans le pot où sont vos anguilles, sans oublier du saffran ; faites-le bien cuire avec du sel, & si vous avez quelque poisson frit en huile ou en beurre, mettez-le dans vostre plat avec vos Anguilles, & servez.

Anguilles boulues.

Outre ce que nous avons dit cy-dessus de l'anguille boulue, en voicy encore un mot : écorchez-la, coupez-la par tronçons, & la faites boüillir avec du vinaigre, du verjus, & du sel : cela fait, tirez-la, & la faites rostir sur le gril : ayez en suite encore un peu de verjus, du vinaigre, & du beurre ; faites boüillir le tout ensemble un peu de temps, & le jettez sur vostre Anguille. Remarquez cependant que l'Anguille est un poisson assez recherché, & qui est fort bon en tout temps.

Aloze vuide.

Prenez une Aloze, ostez-en les boyaux & l'amer, lavez-la, & la saupoudrez de

ſel; faites-la roſtir ſur le gril, ſecoüez-la ſouvent, de peur qu'elle n'y tienne, & l'arroſez de beurre ou d'huile & verjus, avec une branche de ſauge : eſtant roſtie, mettez-la dans un plat auſſi avec du beurre, du verjus, des herbes hachées par le menu, du ſaffran, des groiſelles, & des aigrets, mettez le tout boüillir ſur les charbons pendant quelque temps; & lors que le tout ſera bien cuit & bien aſſaiſonné, dreſſez-le, & le ſervez.

Aloze ſalée.

Si elle eſt cuite en eau, il la faut manger à la moutarde; ſi elle eſt cuite au vin, à la ciboule.

Aloze fraiſche.

Il la faut appareiller par l'oreille, enſuite l'écorcher, la faire cuire en eau, & la manger à la Cameline.

Si vous la voulez mettre en paſte, échaudez-la, & l'empaſtez : quand voſtre paſté eſt preſque cuite, mettez la Cameline dedans, & faites qu'elle ſoit bien claire.

Si vous voulez ſeulement la faire cuire au four, appareillez la ſans l'échauder, &

en faites cuire la moitié avec du persil & du verjus, & l'autre moitié avec du vin & du vinaigre.

Bardelet.

Faites le cuire en Esté avec les deux tiers d'eau, & le tiers de vin, sans y oublier grande quantité de persil & de l'oseille: Il sera ferme, mais il le faut faire cuire longtemps.

Bart.

Faites-le cuire dans de l'eau, & mangez-le à la sauce verte.

Barbillons.

S'ils sont rostis, mangez-les au verjus: s'ils sont boulus, mangez-les avec une sauce. Vous pouvez aussi les frire en Hyver, & les manger au poivre aigret ou jaunet. Ils sont fort bons en toutes ces façons.

Braine.

Faites-la cuire dans de l'eau, & la mangez à la sauce verte. Si vous la faites rostir, mangez-la au verjus.

Barbuë.

La Barbuë est de mesme espece & de mesme saveur que le Turbot, & il n'y a point de diférence entre ces deux poissons, sinon que la Barbuë est plus petite que le Turbot; c'est pourquoy il la faut apprester de mesme que ce dernier.

Brochet, Carpe, & autre Poisson d'eau douce

Prenez un Brochet, une Carpe, ou tout autre poisson d'eau douce que vous voudrez; saupoudrez-le un peu de sel, & le jettez dans du beurre ou de l'huile moyennement chaude: faites-le cuire à petit feu, & quand il sera cuit, tirez-le, & servez le avec du jus d'orange, ou du verjus de grain en Esté. A l'égard du beurre ou de l'huile qui en restera, il ne sera pas inutile, car il pourra servir ou à frire d'autres poissons, ou mesme à mettre au potage.

Brochet rosty.

Prenez un Brocheton, habillez-le, incisez-le par dessus, & le faites rostir sur le

gril : à mesure qu'il rostira, arrosez-le de beurre avec quelques feüilles de sauge: cela fait, ayez de l'oignon, & le faites frire dans de bon beurre frais : quand il sera frit, ayez du verjus, de la moutarde, un filet de vinaigre, de la poudre blanche, & du sel; faites boüillir le tout ensemble, & le jettez par dessus vostre Brocheton.

Brochet boüilly.

Prenez un gros Brochet, habillez le, fendez-le par quartiers, & le lerçonnez de sel l'espace de trois ou quatre heures : cela fait, faites-le boüillir avec de bon vin blanc, du verjus, un peu de vinaigre & du sel; mettez-le enfin en beurre & en moutarde.

Brochet à l'étuvée.

Prenez un gros ou moyen Brochet, fendez-le par quartiers, ou le coupez par tronçons, & mettez-le dans un chauderon sur le feu avec du verjus, du beurre frais, du clou de girofle, de la muguette battuë, du gingembre, un peu de rosmarin, du persil, de la sauge, & du sel; mais n'oubliez pas aussi d'y mettre une orange ou

deux coupées par roüelles, le tout à proportion de la grosseur de vostre Brochet.

Brochet frit.

Prenez un Brochet, fendez-le par quartiers, faites-le frire avec du beurre : estant frit, tirez-le, & mettez par dessus du vieil verjus, & du jus d'orange ou de citron.

Bresme rostie sur le gril.

Prenez une Bresme, & l'ayant écaillée & incisée, mettez la sur le gril avec un peu de paille par dessous, de peur qu'elle n'y tienne : arrosez la souvent de beurre fondu, jusques à ce qu'elle soit cuite : cela fait, prenez du beurre frais, & le faites fondre dans la poësle : ayez aussi du persil haché, du verjus de grain, de la poudre blanche, un peu de saffran battu, détrempé dans du vieil verjus & du sel ; faites-le tout boüillir ensemble, & le jettez sur vostre Bresme.

Carpes à la sausse verte.

Echaudez & appareillez des Carpes, faites-les cuire dans de l'eau, & les mangez

à la sauce verte : S'il y en a de reste, on le peut mettre à la galantine.

Carpe à l'étuvée.

Mettez des oignons hachez bien menu dans un pot de cuivre avec de l'eau: quand ils seront bien cuits, mettez la teste de vostre Carpe dans ce pot, peu apres la queuë, le reste en suite, & le couvrez si soigneusement, qu'il n'en sorte point d'haleine : cela fait, prenez du gingembre, de la canelle, du saffran, & délayez le tout dans du vin & dans du verjus ; passez-le par l'étamine, & le jettez sur vostre Carpe; couvrez-la bien, faites la encore un peu boüillir, & dressez.

Carpe rostie sur le gril.

Ecaillez vostre Carpe, mettez-la sur le gril, & la faites bien rostir : cela fait, ayez un peu de pain hassé aussi sur le gril, trempez-le dans du vin vermeil & dans du vinaigre ; passez-le par l'étamine, en sorte que ce qui en sortira ne soit pas épais, mais assez clair ; faites-le bouïllir sur le feu, avec du clou de girofle, de la muscade,

gingembre, ſucre, raiſins de Careſme, & du ſel.

Carpes bouluës.

Vous pouvez faire boüillir vos Carpes en tel nombre que vous en aurez & que vous deſirerez, dans du vin & de l'eau, avec du verjus, du vinaigre, un peu de ſauge, & de l'hyſope ; mais eſtant ainſi bouluës, il les faut manger à la ſauce verte, ou bien avec du perſil & du vinaigre.

Carpes aux baignets.

Prenez des teſtes de Carpes, & faites-les cuire un boüillon : eſtant cuites, tirez-les, & les laiſſez refroidir : prenez en ſuite des œufs, & les battez fort avec un peu de poudre blanche, du ſaffran, & du ſel menu : trempez dedans vos teſtes de Carpes, & cela fait, friſez-les avec du beurre, & il vous ſemblera que ce ſoient de vrais baignets. Vous les pouvez meſme ſucrer, ſi vous voulez.

Eſturgeon roſty.

Faites-le bien boüillir, & quand il aura bien boulu, tirez-le & le nettoyez: cela fait,

mettez-le à la broche, lardez-le de cloux de girofle, & le faites rostir : en rostissant, arrosez-le de beurre & de vinaigre : faites en suite vostre sauce avec la graisse qui en tombera, du vinaigre, des menuës épices, de la canelle, du sucre, & du rosmarin haché bien menu : laissez bien confire le tout ensemble, & le liez si vous voulez avec du pain haslé : tirez enfin vostre Esturgeon, mettez-le sur vostre sauce, & le sucrez.

Esturgeon boüilly.

Ce Poisson est le plus estimé de tous ceux de la Mer. Vous venez de voir comme il le faut apprester pour estre mangé rosty : si vous le voulez manger boüilly, faites-le bien cuire dans de bon vin, avec du verjus, du sel rouge, de l'hysope, & du fenoüil : quand il sera cuit, laissez-le refroidir, & mangez-le en suite au persil & au vinaigre.

Saumon salé boüilly.

Faites-le boüillir en grande eau : quand il sera cuit, tirez-le, & ayez des oignons hachez bien menu, du persil, de l'huile d'olive, du vinaigre, & jettez le tout par dessus vostre Saumon.

Saumon frais boüilly.

Si vous en avez un entier, gardez en l'échine pour la faire rostir; coupez le reste par dales, & les faites cuire dans du vin, de l'eau & du sel: estant cuit, mangez le au poivre jaune, ou à la cameline: quelques-uns le mangent au vin & aux oignons. Il est bon en paste avec de la poudre d'épice.

Saumon frais rosty.

Prenez du Saumon frais, & le lardez de cinq cloux de girofle: cela fait, faites le cuire dans une poësle devant le feu avec du beurre frais, & donnez-luy mesme sauce qu'à la Truitte.

Truittes boüillies.

Il y a de deux sortes de Truittes, car il y en a de blanches & de vermeilles: les blanches sont bonnes en Esté, & les vermeilles en Hyver: le meilleur morceau en est la queuë, comme la teste l'est de la Carpe. Pour les distinguer, prenez garde si elles ont deux petites veines noires au

pallais, car celles qui les ont, sont les vermeilles, & les blanches n'en ont point. Si vous les voulez manger boüillies, faites-les cuire dans de l'eau, avec beaucoup de sel, & les mangez à la cameline: On les sert ordinairement par tronçons de deux doigts de large ; mais qui veut manger de bonnes Truittes, il les faut manger aux jours gras, & en paste, bien couvertes de larges lardons de bon lard, & parsemez de poudre.

Truittes rosties.

Outre ce que je viens de dire des Truittes bouïllies, je veux encore vous apprendre qu'on les peut faire cuire avec du vin, du verjus, du vinaigre, & en suite les frire au persil : quelques-uns les font rostir sur le gril, les lardent avec des cloux de girofle, & les servent avec une sauce composée de vin vermeil, de canelle, de gingembre, de verjus, & de sel par discretion.

Thon.

Le Thon est un poisson tout rond qui se trouve en la Mer, & qui n'a aucune autre araiste que l'échine, mais en récompense

il a la peau bien dure. Il faut le faire cuire dans de l'eau, & le manger au poivre jaune.

Turbot.

Quand vous l'aurez échaudé & appareillé, faites-le cuire comme l'Esturgeon, & le mangez à la sauce verte au vinaigre, ou mise avec du sucre; mais remarquez qu'il est beaucoup meilleur quand il est gardé deux jours apres qu'il a esté pesché. Il est aussi fort bon en paste.

Le Barbeau.

Il faut l'accommoder de mesme façon que l'Esturgeon & le Turbot.

La Plie.

Elle s'appreste aussi de mesme que l'Esturgeon, le Turbot, & le Barbeau; mais il ne faut pas la faire cuire si longtemps.

La Vive.

La Vive s'habille de mesme que le Mulet, & elle n'est pas mauvaise boüillie & mise au chaudumé.

Vandoises.

Les Vandoises rosties se mangent au verjus d'oseille.

Seches frites.

Il faut les peler & nettoyer, les faire parboüillir & cuire tant qu'elles soient bien tendres : cela fait, il les faut tirer, les essuyer, & les frire dans du beurre avec de l'oignon ; & enfin quand elles seront frites, il faut mettre par dessus de la poudre blanche, des menuës épices, & du jus d'orange.

Saugrenée de Pois.

Prenez des Pois rouges, lavez-les bien & les mettez boüillir sans tremper dans de l'eau tiede, si vous ne les apprestez pour gens incommodez de la gravelle : cela fait, mettez-les cuire avec des racines de persil, du fenoüil dont vous osterez les cœurs, du beurre, ou de l'huile d'olive, du verjus, des menuës épices, du sel, & du safran.

Feves.

Faites boüillir & cuire des Feves dans

de l'eau : quand elles seront cuites, laissez-les refroidir, & faites frire des oignons hachez bien menu dans du beurre & de l'huile, que vous mettrez dessus vos feves, & le tout ensemble dans un pot que vous ferez bouïllir sur le feu, & remuërez souvent : mettez-y, si vous voulez, un peu de saffran, & les servez avec du Haran ou du Marsoüin.

Epinards.

Prenez des Epinards, faites-les blanchir, & les hachez sur un ais : prenez en suite du beurre, dans lequel estant fondu, vous frirez des oignons hachez bien menu, & de la purée de pois : mettez le tout ensemble dans un pot avec un peu de lait d'amandes, du sel, de la poudre blanche, & du verjus : ils sont fort propres pour le Caresme, estant ainsi assaisonnez.

Autre façon.

Faites bouïllir de l'eau dans un pot avec du beurre & du sel : prenez en suite des Epinards, avec des laittuës, du persil, de la bourroche, & de l'oseille ; lavez bien le tout, tordez-le, & le mettez dans vostre

pot ; mais ne le faites bouillir qu'un bouillon.

Maquereau frais & salé.

Habillez-le par l'oreille, & l'essuyez avec un torchon, sans le laver : cela fait, mettez-le rostir, & le mangez à la cameline, ou au sel menu.

A l'égard du salé, faites-le cuire au vin & à l'escalangue. Si vous le mettez en paste, n'y oubliez pas la poudre & le sel.

Moluë.

Il y a de deux sortes de Moluës, la fraische & la salée : Quand elle est prise & morte, on la peut garder dix ou douze ans ; & remarquez que si-tost qu'elle est morte, on l'éfondre & on luy oste la teste ; en suite on la fait secher à l'air, au Soleil, ou à la fumée ; & voila celle que j'appelle Moluë fraische, parce qu'elle n'est point salée. Or pour la manger de cette façon, on la bat avec un rouleau ou un maillet de bois pendant plus d'une heure ; apres quoy on la met tremper dans de l'eau tiede l'espace de douze heures & plus, on la fait cuire dans de l'eau, on l'écume, & on la mange

à la moutarde & au beurre. Il y a aussi la Moluë salée, que l'on mange ordinairement, pour n'en dire davantage ; car chacun l'assaisonne à sa fantaisie, les uns seulement avec du beurre ; les autres y adjoûtent du persil, les autres de la moutarde ; & tout cela n'est point nouveau.

Il ne faut pourtant pas oublier qu'il y a aussi la veritable Moluë fraische, qui est celle que l'on mange au sortir de la Mer, sans secher ny saler, & dont la sauce doit estre semblable à celle de Brochet.

Merlus.

Il faut dépecer ce Poisson par pieces, le laisser tremper dedans l'eau pendant une nuit, l'en tirer, le mettre secher sur une nappe, le frire avec de l'huile, & le manger avec de la moutarde.

Solles.

Les Solles s'habillent & se preparent de mesme que la Plie. On les peut manger ou boüillies, ou rosties, ou frites. Pour les manger bouillies, il les faut faire cuire dans une poësle, avec de l'eau, du sel & du persil :

quand elles seront cuites, laissez-les refroidir, & les mangez froides à la sauce verte; ou si vous les voulez manger chaudes, faites-leur une sauce avec du beurre, de l'eau dans laquelle elles auront cuit, du verjus & de la moutarde. Pour les manger rosties, il les faut mettre sur le gril avec de la paille mouillée par dessous, & les manger aussi à la sausse verte. Pour les manger frites, cela est si commun, que je n'ay que faire d'en parler.

Moules.

Faites-les cuire à grand haste avec peu d'eau & de vin, sans sel, & les mangez au vinaigre.

Si vous en voulez faire un bon Potage, il les faut faire cuire avec de l'eau seulement, c'est à dire sans vin, du beurre, du verjus, & du persil.

Mulet.

Il le faut rostir sur le gril, & luy faire une sauce avec de bon beurre roux, du persil haché menu, du verjus vieil ou nouveau, un peu de saffran, de la poudre blanche, & du sel par discretion, que vous ferez bouillir

bouillir ensemble, & jetterez sur vostre Mulet.

Marsoüin.

Coupez le par tranches, mettez-le à la broche, & les lardez de cloux de girofle: Quand elles seront cuittes, faites-leur une sausse de cette nature. Prenez du vinaigre, du verjus, une ou deux rosties de pain bien rousses, & du vin: passez le tout par l'estamine avec de la muscade, des menuës espices, & du sel par discretion; faites bouillir ce que vous en aurez, & le jettez sur vostre Marsoüin.

Carrelets.

Ils s'habillent, s'apprestent, & se mangent de mesme que la Plie.

Limandes.

Il faut aussi les accommoder de mesme que la Plie.

Perches boullies.

Faites cuire vos Perches dans de l'eau, avec du sel, du verjus, du vinaigre & du

persil : cela fait, pelez les, & les mettez sur le reschault avec de bon beurre frais, de la muscade, & un filet de verjus. Vous les pouvez aussi manger au vinaigre & au persil, mais si elles sont frittes, mangez les au grain.

Raye.

Affutez-la par le nombril, & gardez-en le foye : despecez-la par pieces, & la faites cuire avec de l'eau, du vinaigre & du sel. Estant cuitte, pelez-la, & la mangez aux aulx & à la cameline.

Or remarquez que celles qui n'ont qu'une queuë, sont les vrayes Rayes & les plus naturelles ; ce qui n'est pas ainsi de celles qui en ont plusieurs. Remarquez aussi qu'il y a un certain Poisson nommé Ciros, qui est presque tout semblable à la Raye, excepté qu'il n'a point d'esguillons sur le dos, qu'il est bien plus grand, & qu'il a plus de tasches noires que la Raye.

Huistres escaillées.

Les Huistres escaillées veulent estre

lavées, & cuire dans de l'eau ou dans du bouillon avec du sel & de l'oignon : Estant cuites, tirez les, essuyez les, & les faites frire avec de bon beurre & des menuës espices par dessus.

Huistres à l'estuvée.

Faites les estuver entre deux plats, avec du beurre, du poivre, & du sel : Ou si vous voulez, vous pouvez les faire parboüillir, & cela fait les hacher bien menu avec un oignon ou deux ; en suite les mettre dans un pot avec du beurre, des menuës espices, du gingembre, du clou de girofle, de la muscade, du sel, & enfin les faire cuire comme un pasté en pot.

Huistres à l'escaille.

Ie n'ay que faire de dire que les Huistres à l'escaille sont fort bonnes quand elles sont fraisches, car tout le monde le sçait bien ; mais peut-estre que l'on ne sçait pas qu'apres qu'elles sont ouvertes, il y en a qui mettent un peu de beurre & de poivre par dessus, & cela fait les font amortir sur les charbons.

Huistres au Civé.

Prenez des Huistres, lavez les bien, & les faites cuire dans de l'eau & du sel; estant cuittes, faites les frire avec de l'oignon : quand elles seront frites, prenez du pain haslé, passez le par l'estamine avec de la purée de pois qui soit un peu claire, du vin vermeil, du vinaigre, du verjus, trois dragmes d'espices, & un peu de saffran. Quand tout cela sera passé, faites le boüillir avec vos Huistres, & les dressez.

Lamperons verdelets.

Il les faut manger à la sausse chaude; que s'ils sont cuits dans de l'eau, mangez-les à la moutarde: & s'ils sont en paste, mettez de la sausse chaude dedans, & les remettez au four.

Lamproye boulue.

Seignez-la & en gardez le sang: cela fait, mettez la cuire dans du vinaigre avec du vin & un peu d'eau: quand elle sera cuitte un peu verdelette, retirez-là du

feu, & l'estendez sur une nappe pour refroidir. Prenez en suite du pain bruslé, faites-le tremper, & le passez par l'estamine avec du boüillon de vostre Lamproye : mettez-en boüillir le sang que vous avez gardé, & quand il aura boulu changez-le de vaisseau, & le remuez toujours jusques à ce qu'il soit froid : Ayez enfin du gingembre, de la canelle, du clou de girofle, de la graine, de la muscade, & du poivre long : broyez le tout & le deslayez avec le boüillon, dans lequel a trempé vostre pain, mettez-le dans un plat avec vostre Lamproye, & son sang, faites boüillir le tout ensemble, & servez.

Lamproye à l'estuvée.

Seignez-la comme je viens de dire, eschaudez-la & la mettez dans un pot avec la mesme sausse que la precedente, & couvrez si bien vostre pot qu'il n'en puisse sortir aucune haleine : Pendant qu'elle cuira, ayez soin de la retourner, & ne vous mettez point en peine si la sausse ne va point par dessus, pourveu que, comme j'ay dit, le pot soit bien couvert, faites la cuire un peu verdelette, & lors qu'elle

sera en cet estat, mettez la toute entiere dans un plat, & la sausse par dessus.

Loche.

Il la faut faire cuire dans de l'eau avec de bon fromage, apres quoy elle se mange à la moutarde. Vous la pouvez mettre en potage & à l'œillet verd. Vous pouvez aussi la faire frire; mais en ce cas, il faut bien la parsemer de farine.

Diverses façons d'accommoder les Oeufs pour les jours maigres de toute l'année.

Broüet verd d'Oeufs & de Fromage.

Prenez du persil & de la sauge, avec un peu de fromage, du saffran, & du pain trempé dans de la purée de pois: ayez aussi du gingembre, deslayez le dans du vin, meslez le parmy le reste, & le faites boüillir: Cela fait, mettez-y encore du fromage & des œufs pochez dans de l'eau.

Oeufs espuyaux.

Ayez une douzaine d'œufs, ostez-en

les blancs, & en mettez les jaunes dans une escuelle : prenez en suite un verre de verjus & une poignée de sucre, mettez cela dans l'escuelle où sont vos jaunes d'œufs, & battez le tout ensemble: Cela fait, ayez une terrine, mettez dedans de bon beurre frais & du miel, mettez vostre terrine sur le feu, & quand ce qui est dedans sera bien chaud, mettez y vos œufs, & les remuez toûjours avec une cuilliere ; Lors qu'ils seront bien épais, ostez les & les dressez.

Oeufs farcis mollets.

Faites blanchir de petites laituës, de l'oseille, du serfueïl, du persil & un champignon : hachez le tout ensemble avec des jaunes d'œufs durs, & l'assaisonnez d'un boucquet de fines herbes, de sel & de muscade : mettez le tout dans un plat avec du beurre, & faites qu'il y soit bien clair. Estant cuit, mettez-y un peu de cresme naturelle, & dressez vos œufs avec leur farce.

Oeufs marbrez.

Prenez quatre plats, & mettez six œufs

dans chacun : dans le premier adjoutez de l'espine-vinette, dans le second du jus de poirée, dans le troisiéme un peu de saffran ; & rien autre chose dans le quatriéme que des œufs : assaisonnez les tous quatre de sel , de canelle & de sucre : mettez du beurre blanc dans une tourtiere d'argent, & quand il sera fondu & chaud, mettez-y premierement un peu de vos œufs de l'espine-vinette, apres qu'ils seront pris, mettez-y de ceux au saffran, en suite de ceux à la poirée, & ainsi du reste, continuant toûjours jusques à ce que le tout soit employé. Lors qu'ils seront cuits, coupez-les par tranches, & les servez avec de l'eau de senteur, & des grains de grenade.

Oeufs au sucre.

Prenez des œufs & en ostez la glaire, mettez en suite une escuelle sur un peu de braise, avec du beurre & du sucre dedans : Cela fait, mettez-y vos jaunes d'œufs tout entiers l'un apres l'autre, de peur qu'ils ne se rompent quand ils commenceront à boüillir, ostez-les de dessus le feu, car ils seront assez cuits.

Oeufs perdus.

Prenez des jaunes d'œufs tout cruds, de la mie de pain deſtrempée dans de l'eau roſe, & de la fine fleur de farine, ſans paſser par l'eſtamine : faites frire le tout enſemble dans la poiſle avec de bon beurre, & n'oubliez pas d'y mettre du ſel en cuiſant, & du ſucre quand ils ſeront cuits.

Oeufs farcis & frits.

Paſsez par la poiſle, avec du beurre, des laituës, du pourpier, du ſerfeuïl, du perſil & de l'oſeille, avec ſix œufs crus: cela fait, hachez le tout enſemble, & y meſlez des jaunes d'œufs durs, avec quatre autres qui ſoient cruds : adjouſtez-y du ſel, du poivre ; faites une paſte avec de la farine, des jaunes d'œufs cruds, du ſel, du poivre & du vin blanc: mettez voſtre farce, diſpoſée comme nous venons de deſcrire, dans cette paſte, faites frire le tout enſemble, & ſervez avec perſil frit.

Oeufs à la florentine.

Faites frire dans du beurre une dou-

zaine & demie de jaunes dœufs cruds, l'une apres l'autre, & les dressez sur une assiette. Cela fait, prenez un verre de vin clairet, du sucre, des macarons pilez, de l'escorce de citron confite, des pistaches mondées & coupées, un peu de sel, de la canelle; faites bouïllir le tout ensemble, & puis le mettez par dessus vos œufs, avec du jus de citron, & des grains de grenade.

Cive d'Oeufs pochez à l'huyle.

Prenez des œufs, & les faites frire tout entiers & sans les rompre, dans de bonne huile; ayez aussi des oignons, tranchez les par roüelles, & les faites frire de mesme que les œufs, mettez-y du verjus, du vin & du vinaigre, & faites boüillir le tout ensemble: Cela fait, ayez plusieurs escuelles, & dans chacune mettez trois ou quatre de vos œufs, & vostre broüet par dessus, & faites en sorte qu'il soit clairet.

Oeufs cuits en eau.

Faites cuire des œufs dedans de l'eau tant qu'ils soient bien durs: pelez les en suite & les fendez par le milieu; mettez

les aussi-tost dans un plat, avec du beurre, un peu de verjus, de la poudre blanche, aussi un peu de saffran, des menuës espices, des herbes hachées & du sel : Quand vous voudrez servir, faites les boüillir sur les charbons entre deux plats & servez les chauds : En Esté mettez-y des herbes, comme dit est ; en Hyver au lieu d'herbes, mettez-y de la moutarde.

Autre façon.

Quand ils seront presque cuits, prenez une grande paisle de fer bien chaude, & la passez par dessus vos œufs pour leur donner couleur : Et remarquez que vous en pouvez faire aussi où il n'y ait que les seuls jaunes.

Oeufs à l'eau rose.

Prenez une douzaine & demie de jaunes d'œufs, & les destrempez avec de l'eau rose, deux macarons, de l'escorce de citron rapée, du sel & de la canelle pilée : faites les cuire à petit feu dans une tourtiere avec du beurre affiné : Estant cuits glacez les avec du sucre & de l'eau de fleur d'orange, & mettez du jus de citron, & du jus de grenade en servant.

Oeufs pochez à la sausse d'Anchois.

Pochez des œufs à l'eau ; faites en suite comme fondre des Anchois avec du beurre, & les passez par l'estamine avec de la farine frite, du jus de citron, des câpres, du sel, de la muscade, & cela fait mettez le tout par dessus vos œufs.

Oeufs en Pasté en pot.

Prenez telle quantité d'œufs que vous voudrez, battez-les bien avec un peu de sel, prenez aussi en suite des oignons nouveaux, avec des menuës herbes, à la reserve de la sauge & de l'hysope : hachez vos herbes & les faites cuire avec un peu de vostre oignon : faites une omelette de vos œufs, & si tost qu'elle sera faite, mettez-la sur un ais, & la hachez bien menu : cela fait, mettez la dans un pot net avec de la purée de pois claire, & du beurre : faites-la cuire sur des charbons, & la remuez toûjours de mesme qu'un pasté en pot : mettez-y vos herbes hachées avec l'oignon, ensemble des menuës espices, de la poudre blanche, du saffran,

de la poudre destrempée dans du verjus, des jaunes d'œufs durs entrelardez de cloux de girofle, & des groiselles aigres. En Hyver mettez-y grande quantité de verjus, & d'oignons frits, au lieu d'herbes, & servez les chauds.

Andoüille d'œufs.

Disposez des œufs comme pour faire une omelette, meslez-y une mie de pain blanc fraisée, avec quantité de sucre, de la canelle, & aussi grande quantité de poudre de duc : Battez bien le tout ensemble, & apres cela faites fondre un coin de beurre dans une poisle, mettez y vos œufs, & quand ils seront pris, mettez les sur des charbons, & les parsemez encore de poudre de duc. Enfin quand vostre omelette sera toute cuitte, formez la comme une andoüille, & la servez chaude avec de la moutarde.

Oeufs au pain.

Fraisez une mie de pain, & la mettez avec une douzaine d œufs, assaisonnez les de sel, & de peu de sucre : battez le tout

ensemble, & le faites cuire dans un plat d'argent, si vous en avez, sinon de fer blanc, avec du beurre affiné, & mettez un autre plat derriere. Quand ils seront cuits, mettez-y du sucre & de l'eau de fleur d'orange, & passez par dessus la paisle du feu toute rouge.

Oeufs à l'intrigue.

Mettez dans un plat une douzaine & demie d'œufs cruds, battez les bien avec deux pots de cresme, du sel, du poivre, des siboules & des fines herbes : mettez du beurre affiné dans une tourtiere sur un petit feu ; estant chaud, mettez-y la troisiéme partie des œufs que vous aurez battus: quand ils seront à demy cuits, faites un lit de morceaux de fromage, d'anchois aussi par morceaux, & d'œufs pochez à l'eau; cela fait, remettez par dessus encore une partie de vos œufs battus, & couvrez la tourtiere : ces œufs estant presque cuits, faites derechef un lit de ce que dessus & tout semblable ; mettez enfin par dessus le reste de vos œufs cruds, avec de petits morceaux de beurre & du fromage rapé: faites bien cuire & colorer le tout, & le servez avec du jus de citron.

Oeufs à la Germaine & à la Romaine.

Battez une douzaine & demie de jaunes d'œufs cruds, avec un peu de fleur d'orange, assaisonnez de canelle & de sel: mettez un peu de beurre affiné au fond d'une tourtiere, & y mettez la quatriéme partie de vos œufs battus, faites les cuire à petit feu, & en faites quatre de la mesme façon, de la largeur de la tourtiere, & vous en mettrez une au fond d'une assiette, sur laquelle vous mettrez de l'escorce de citron, des pistaches & des abricots, le tout par morceaux & confit, avec du sucre, de l'eau de senteur, un macaron, & un peu de cresme : cela fait, mettez encore une seconde de ces abaisses d'œufs, & la garnissez de mesme; & de mesme la troisiéme & la quatriéme & derniere que vous garnirez de grains de grenade & de canelle de Florence en servant.

Omelette farcie d'herbes.

Hachez de l'oseille, des fines herbes, & des siboules avec une demy douzaine de jaunes d'œufs durs : faites cuire le

tout ensemble dans un plat avec du beurre, du sel, de la muscade, & du poivre : Apres cela faites une omelette d'œufs à l'ordinaire : mettez vostre farce dedans, pliez la en carré, & la garnissez de jus de champignons & de citron, de poivre blanc, & d'oseille empastée & frite.

Oeufs au fromage.

Mettez ensemble une douzaine d'œufs avec une demy-livre de fromage de Milan rapé, assaisannez-les de poivre, & les faites cuire dans une tourtiere à petit feu, avec un peu de beurre affiné : estant cuits, servez-les sans autre chose.

Oeufs en paste & frits.

Faites de la paste avec de la farine, du lait, du sel & du poivre : cassez des œufs dans une cuilliere de fer, mettez-les l'un apres l'autre dans grand beurre affiné qui bouille sur le feu, & au dessus de chaque œuf, jettez environ la valeur de deux cuillerées d'argent de vostre paste ; & lors que vous voudrez servir, garnissez-les de jus de citron & de poivre blanc.

Oeufs à l'Espagnole.

Prenez une douzaine & demie d'œufs avec de l'escorce de citron confite, trois ou quatre macarons, deux pots de cresme naturelle, assaisonnez le tout de sel, de sucre, de canelle, & le faites cuire dans une tourtiere avec du beurre affiné. Couvrez vostre tourtiere, & lors que vos œufs seront cuits, coupez les par tranches, glacez les avec de l'eau de fleur d'orange, & les dressez proprement.

Oeufs à l'Angloise.

Prenez une douzaine & demie d'œufs, avec des prunes de brugnolles, de l'escorce de citron confite & coupée par morceaux, des raisins de corinthe, des macarons pillez, & deux pots de cresme: Meslez bien le tout ensemble, & assaisonnez le de sel, de canelle, & de sucre; cela fait, mettez le dans une tourtiere avec du beurre affiné, & le faites cuire à petit feu. Lors que vos œufs seront cuits, glacez les avec un peu d'eau de senteur, & de sucre musqué, sans les garnir de quoy que ce soit.

Blancs d'œufs frits.

Prenez des blancs d'œufs, & les assaisonnez de sel, d'anis, de canelle & de sucre, faites les cuire dans une tourtiere avec du beurre affiné : estant cuits coupez les par tranches & les passez par une paste claire que vous aurez faite avec du vin blanc, de la farine & du sel: cela fait, frissez les avec encore du beurre affiné, & les garnissez de sucre & d'eau de senteur.

Soupe dorée.

Coupez par longues tranches un pain à la mode de deux sols : mettez ces tranches dans un bassin avec une douzaine de jaunes d'œufs, du fromage de Milan rapé, du sel & du poivre blanc : Quand elles seront bien trempées, faites les frire & bien jaunir : Cela fait, dressez les en forme de pyramide dessus le reste des œufs & du fromage : passez des feüilles d'oseille dans la mesme friture, & en garnissez vostre soupe dorée.

Iaunes d'œufs frits.

Ils s'accommodent de mesme que les blancs, neantmoins il en faut mesler une partie dans la paste, afin de la jaunir, ce qui ne s'observe pas aux blancs. Il faut aussi les faire cuire & les servir de mesme.

Oeufs à la cresme.

Faites cuire dans un bassin des œufs tout entiers avec du beurre: quand ils seront cuits, destachez les & les mettez sur une assiette: cela fait, mettez par dessus un peu de cresme naturelle, & de sel: enfin servez les chauds, & les garnissez de grains de grenade.

Oeufs en tripe.

Coupez des œufs durs par quartier ou par roüelles, passez les par la poisle avec du beurre roux, des fines herbes, des ciboulettes, du sel, du poivre & de la muscade, & faites-y une sausse blanche avec des jaunes d'œufs cruds, du vinaigre, & un peu de lait: Lors que vous serez prest de servir, garnissez vostre plat de pain frit & de persil.

Oeufs au beurre lié.

Coupez bien menu des siboules & des fines herbes, mettez les dans un plat, ou sur une assiette avec du beurre, un filet de vinaigre, du sel, de la muscade & du poivre blanc, remuez le tout ensemble sur un peu de feu pour le faire lier; quand il sera lié, mettez-y vos œufs, couvrez les, & les faites cuire à petit feu.

Oeufs à la negligence.

Coupez des œufs durs par la moitié; passez les par dedans la poisle avec du beurre blanc, des fines herbes, des siboules hachées bien menu, du sel, du poivre, de la muscade, des capres & du vinaigre; Cela fait, & quand ils seront cuits, garnissez les comme dessus.

Oeufs à l'hypocras.

Coupez des jaunes d'œufs durs par la moitié, passez les dans une paste faite d'autres jaunes d'œufs cruds & clairs, d'un peu de farine, de sel, de canelle, &

de peu de vin : faites les frire dans du beurre affiné ; & en suite une sausse avec du vin clairet, du vinaigre, du sucre, des cloux entiers, & de la canelle : faites la aussi bien cuire, & en sorte qu'elle soit un peu liée : dressez vos œufs en guise de pyramide, & garnissez vostre plat de canelle de Florence & de grains de grenade.

Oeufs au beurre roux.

Pochez des œufs l'un apres l'autre dans la poisle avec du beurre roux ; & dans le mesme beurre fricassez de fines herbes, & une siboule entiere avec du sel, de la muscade, trois ou quatre anchois, des capres, des tranches de citron verd, du vinaigre & un peu de bouïllon. Quand vous serez prest à servir, garnissez de feüilles d'oseille en paste & frittes.

Roche d'œufs jaunes.

Faites un syrop de sucre & de vin blanc, mettez-y deux douzaines de jaunes d'œufs, & les faites cuire jusques à ce qu'ils quittent le poislon, estant cuits mettez-y un peu d'eau de fleur d'orange musquée, &

un jus de citron : passez les par une toille de crin sur la mesme assiette sur laquelle vous les voulez servir, & la garnissez de grains de grenade, & d'escorce de citron, passé dans du sucre cuit.

Roche d'Oeufs rouges.

Prenez des œufs à la Portugaise, tels qu'ils seront décrits peu apres, pilez les dans un mortier avec de la gelée de groiseilles rouges, passez les par la seringue, & ayez une platine qui soit bien percée, ou passez les dans une toille de crin, & les servez les plus secs que vous pourrez & tout nuds.

Roche d'œufs verds.

Pilez de la poirée, tirez-en du jus le plus espais que vous pourrez : faites le cuire avec un peu de sucre pour luy oster sa crudité, meslez le parmy vos œufs, & les passez, & servez comme je viens de dire à la fin de l'article precedent.

Oeufs à la Portugaise.

Faites fondre du sucre avec de l'eau de

fleur d'orange, deux jus de citron, un peu de ſel, & des jaunes d'œufs en telle quantité qu'il vous plaira : faites cuire le tout doucement ſur le feu, & le remuez avec une cuilliere d'argent. Laiſſez froidir vos œufs quand ils ſeront cuits, & ils le ſeront lors qu'ils quitteront le plat ou le poiſlon dans lequel vous les aurez mis. Eſtant froids, dreſſez les en pyramide, & les garniſſez d'eſcorce de citron confite, de canelets de Florence, de cotignac d'Orleans, & de ſucre muſqué.

Oeufs à la Milanoiſe.

Faites fondre du ſucre avec un peu d'eau, & le faites cuire un peu plus qu'à demy: Prenez en ſuite telle quantité de jaunes d'œufs qu'il vous plaira : faites les cuire dans voſtre ſucre l'un apres l'autre avec une cuilliere d'argent, & à meſure qu'ils ſeront cuits, retirez les, & les arrangez dans un grand plat, ou ſur des aſſiettes. Eſtant ainſi tous cuits, mettez dans le reſte de voſtre ſucre des piſtaches mondées, un peu de fleur d'orange, & un jus de citron: cela fait, mettez le tout par deſſus vos œufs.

Saumon d'œufs.

Pochez une douzaine d'œufs en grande quantité de beurre affiné, assaisonnez les de sel, de poivre, de muscade, de vinaigre, & les garnissez de persil frit.

Oeufs pochez dans le sucre.

Mettez une livre de sucre dans un poilon, ou dans un plat, avec un verre de vin blanc : le syrop estant plus de demy fait, mettez le sur un petit feu, & y pochez vos œufs l'un apres l'autre : quand ils seront cuits, mettez dans vostre sucre des pistaches mondées, & un jus de citron, & garnissez en vos œufs.

Oeufs mignons.

Prenez des jaunes d'œufs cruds, & les faites cuire dans un poislon, avec du sucre, du vin blanc, & un baston de canelle: quand vous verrez que vos œufs quitteront le poislon, tirez les, & rapez par dessus un peu d'escorce de citron : dressez les sur de petits biscuits de Savoye bien délicats,

licats ; mettez-y un peu de groiselles rouges, de la canelle de Florence, de l'eau de senteur, & les dressez en pyramide.

Oeufs au verjus.

Battez une douzaine & demie d'œufs, avec du verjus de grain ; assaisonnez-les de sel & de muscade, faites-les cuire dans un poislon ou dans un plat avec un peu de beurre : estant cuits, garnissez-les de pain frit, ou de paste frite.

Oeufs filez.

Faites du syrop de sucre tout pur, avec un verre de vin blanc, dans un bassin d'argent : quand vostre syrop sera plus de moitié fait, battez deux douzaines de jaunes d'œufs sans rien autre chose ; passez les dans une grande écumoire platte, afin que les filets s'en fassent bien : estant filez, tirez-lez, faites-les secher devant le feu, & servez-les tost apres les avoir musquez.

Oeufs filez à la poisle.

Prenez douze jaunes d'œufs crus, bat-

tez-les dans un plat avec deux pots de cresme, un peu de sel, & trois macarons: mettez-les dans un entonnoir, & les filez délicatement dans la poisle avec du beurre affiné, & qui soit bien chaud : mettez en servant du sucre & de l'eau de senteur.

Oeufs au lait.

Battez une douzaine de jaunes d'œufs avec du lait, assaisonnez-les de sel, de sucre, de canelle, & les faites cuire dans un plat avec un peu de beurre roux : quand ils seront cuits, mettez-y du sucre & de l'eau de senteur, & les colorez mettant un plat derriere.

Germaine à la Françoise.

Faites des abbaisses d'œufs, comme nous les avons décrites cy-devant : emplissez-les de laittances de Carpe en ragoust, d'hachis de poisson, d'écrevisses, de champignons, de trufles aussi en ragoust; & quand elles seront toutes bien fournies & couchées l'une dessus l'autre, mettez par dessus tout une sauce d'anchois avec un citron, & servez chaud.

Germain rouge.

Prenez des jaunes d'œufs crus; délayez-les avec du jus d'épine-vinette, faites des abbaiſſes comme deſſus, & les empliſſez de piſtaches coupées, & de ceriſes à oranges : paſſez le tout par le ſucre, & le garniſſez de grenade, de jus de citron, & d'eau de ſenteur, ou le glacez.

Nulle rouge.

Délayez encore des jaunes d'œufs avec du jus d'épine vinette, du ſucre, de l'eau de ſenteur, un macaron, un pot de creſme, un jus de citron, faites cuire le tout ſur la meſme aſſiette ſur laquelle vous avez deſſein de le ſervir : faites que voſtre Nulle ſoit bien molette, & rapez par deſſus de l'écorce de citron confite.

Nulle verte.

Prenez du jus de poirée avec des jaunes d'œufs crus, deux pots de creſme, un quarteron de piſtaches pilées, du ſucre, du ſel, de l'eau de ſenteur : battez le tout

ensemble, faites-le cuire, & estant cuit, garnissez le de grains de grenade.

Nulle jaune.

Délayez des jaunes d'œufs avec un macaron, un pot de cresme, du sucre, de l'eau de fleur d'orange, un peu de sel, du citron confit rapé: faites cuire & disposez de mesme qu'à l'article precedent.

Omelette farcie & coupée.

Faites une farce avec de l'oseille, des champignons, des culs d'artichaux, du persil, du serfeüil, du sel, du poivre, de la muscade, & y mettez une douzaine de jaunes d'œufs durs: battez le tout ensemble, & le mettez dans une tourtiere avec du beurre, & le faites cuire à petit feu: cela fait, coupez vostre omelette par tranches, & la servez avec poivre blanc & du jus de champignons & de citron.

Omelette farcie de laittances de Carpes.

Coupez des laittances de Carpes par morceaux, & les faites cuire entre deux

plats avec des champignons, du beurre, un pacquet de sel, du poivre, de la muscade, & des capres : mettez tout cela dans une omelette que vous ferez avec une douzaine d'œufs ; assaisonnerez de sel, & pliez en triangle, sans la renverser : mettez du jus de citron par dessus en servant.

Omelette d'Asperges.

Coupez des asperges en guise de pois, fricassez-les avec du beurre roux, des fines herbes, des siboulles, du sel, du poivre, de la muscade, & les meslez avec une douzaine d'œufs, & un pot de cresme : faites cuire le tout dans une tourtiere avec du beurre, & à petit feu : cela fait, & lors que vous servirez, mettez du jus de citron par dessus.

Omelette de Champignons.

Faites cuire des champignons entre deux plats ; assaisonnez-les d'un pacquet de sel, de poivre, de muscade, & faites une omelette de douze œufs : estant cuite, couvrez-la de vos champignons, & la pliez en triangle : servez-la enfin avec du jus de citron.

Omelette à la Cresme.

Battez une douzaine d'œufs avec trois pots de cresme ; assaisonnez-les de sel, & y meslez de l'écorce de citron : cela fait, mettez-les cuire à petit feu dans une poisle avec du beurre blanc ; & quand vous servirez, mettez-y du sucre, du jus de citron, & des grains de grenade.

Omelette au Fromage.

Meslez parmy vos œufs battus de petits morceaux de fromage de Milan ; assaisonnez le tout de sel & de poivre : faites cuire vostre omelette dans une tourtiere avec du beurre, à petit feu, & servez la toute chaude avec du jus de citron.

Omelette d'écorce de Citron confite.

Faites boüillir de l'écorce de citron dans un verre de vin blanc : quand elle sera cuite, passez le tout par l'étamine, pilez deux macarons, & les mettez avec une douzaine de jaunes d'œufs crus : faites vostre omelette dans une tourtiere, & la ser-

vez avec de la fleur d'orange & du sucre musqué.

Omelette aux Pistaches.

Pilez un quarteron de pistaches, & un quarteron d'écorce de citron confite : battez-les avec une douzaine & demie de jaunes d'œufs crus, & deux pots de cresme : assaisonnez-le tout, & le faites cuire dans un bassin en ovale avec du beurre affiné, & à petit feu : lors que vous servirez, mettez-y du sucre & du jus de citron.

Omelette à l'eau de fleur d'Orange.

Mettez du sucre & de la fleur d'orange dans un plat ou dans un poislon, avec un pot ou deux de cresme naturelle : rapez-y de l'écorce de citron confite, & y mettez huit ou dix jaunes d'œufs crus avec un peu de sel : remuez le tout comme des œufs broüillez, & servez avec poupelins de Flandre autour.

Omelette à la Celestine.

Cassez une douzaine ou une vingtaine d'œufs, plus ou moins : assaisonnez-les de

sel, & les battez à l'ordinaire : adjoûtez-y, si vous voulez, de la mie de pain blanc bien émiée, & du persil haché, ou du sucre en poudre : meslez-y aussi de bon beurre frais, coupé par petites tranches, & environ autant qu'il en faudroit dans une poisle pour y fricasser grassement autant d'œufs que vous en aurez cassé. Or pendant que l'on battera vos œufs ainsi assaisonnez, faites mettre dans une poisle à frire bien nette, une livre de bonne huile d'olive, ou de beurre, & le tenez sur le feu jusques à ce qu'il boüille : ce que quand vous appercevrez, retirez-le & le versez hors de la poisle, que vous n'essuirez point, cela fait, & sans differer, versez y vos œufs, laissez-les cuire, & les remuez seulement dans le milieu & doucement avec un baston un peu large & plat par le bout, ou avec la pointe d'un couteau, afin que vos œufs se puissent prendre plus facilement. Lors que vostre omelette sera à demy cuite, retournez-la avec une assiette ou avec autre chose qui soit propre à cela, pour l'achever de faire cuire ; & remuez souvent la poisle, de peur qu'elle ne s'y attache, & qu'elle ne brule. Quand enfin elle sera cuite, dressez la, & la poudrez de

ſucre ſi vous voulez, ou l'arroſez d'un peu d'eau roſe, & la garniſsez de canelle. Vous pouvez auſſi facilement faire cuire cette ſorte d'omelette dans une tourtiere couverte, qui ait les bords un peu hauts.

Omelette Cretoneuſe.

Ayez telle quantité d'œufs qu'il vous plaira, caſsez-les, battez-les, & les aſsaiſonnez de ſel : faites fondre du beurre dans la poiſle ; eſtant fondu, jettez-y vos œufs, & un moment apres, adjouſtez-y du pain coupé en forme d'appreſtes, ou de la mie de pain bien menuë, & que l'un ou l'autre ſoit frit & mis dans la poiſle lors qu'elle ſera ſur le feu. Quand voſtre omelette ſera cuite, verſez-la dans un plat, mais en ſorte que le pain frit paroiſse au deſsus. Il y en a qui font frire du perſil, & en garniſsent leur omelette : d'autres y mettent un filet de vinaigre, environ autant que les Patiſſiers mettent d'eau roſe ſur leurs tartes.

Omelette de Pommes.

Pelez trois ou quatre pommes, coupez-

les par roüelles, & les fricassez dans la poisle avec un quarteron & demy ou environ de bon beurre frais, & autant de sucre qu'il vous plaira: quand elles seront cuites, versez par dessus & dans la poisle sept ou huit œufs, que vous aurez battus & assaisonnez de sel: faites cuire le tout ensemble, & souvenez-vous de remuer souvent la poisle, de peur que vostre omelette ne tienne & ne brule: lors qu'elle sera cuite, versez-la dans un plat, & faites en sorte que les pommes soient enfermées au dedans, & la poudrez par dessus avec du sucre.

Autre façon.

Faites cuire vos pommes de mesme sorte que nous venons de dire: quand elles seront cuites, tirez-les à sec hors de la poisle, & les mettez sur une assiette: faites en suite une omelette un peu baveuse; & lors qu'elle sera cuite à propos, enfermez-y promptement vos pommes, & rapez du sucre par dessus.

Autre façon.

Mettez vos pommes fricassées sur une

assiette, comme je viens de dire: faites aussi une omelette baveuse; & lors qu'elle sera cuite, sans y enfermer vos pommes; couvrez-les seulement de vostre omelette, que vous parsemerez de sucre en poudre.

Pour faire Banquets, Nopces ou Festins dans toutes les saisons de l'année.

Entrées de Table, dont l'on se peut servir en toutes rencontres.

Prenez des foyes de Veau, blanchissez-les, & les lardez de lard & de clous de girofle: cela fait, envelopez-les des coëffes des animaux dont ils sont sortis, & les faites rostir: estant rostis, servez-les avec une sauce de venaison, ou de verjus verd.

Vous pouvez apprester de mesme façon les foyes de Mouton & de Chevreau.

A l'égard des foyes de Porc, vous pouvez aussi les faire rostir, mais il faut les servir à l'orange & avec de la poudre blanche par dessus, & sans aucune sauce.

Pour les foyes de Poules, de Chapons, d'Oyes, & mesme de Cochons de lait, faites-les cuire dans de bon boüillon avec

les aisles & les pieds, & les servez à la vinaigrette, mais n'oubliez pas de la garnir de persil.

Vous pouvez aussi servir aux entrées de Table des tripes bien cuites & frites dans du sain de lard, avec du sel à discretion, & de la poudre blanche par dessus.

Pour la saison d'apres Pasques.

Entrée.

Bon Pain, bon Vin, petits Alloyaux de venaison, Sallades d'oranges, testes de Chevreaux dorées & à la vinaigrette.

Potages.

Poussins aux herbes, ou à l'étuvée, boüillis ou lardez, porée de Gigoreau, ou Veau au broüet doré.

Premier service.

Oysons à la malvoisie, Lapreaux de garenne aux oranges, Poulettes faisandées, Pastez de Pigeons.

Second service.

Levraux à la sauce Royale, Poussins au vinaigre, Chevreaux au verjus d'oseille, Pigeons rostis.

Troisiéme service.

Venaison rostie à la sauce Royale, Cochons de lait, Esturgeons & Pastez de venaison froids.

Issuë de Table.

Gelée ambrée, Papillons de pommes, Fromages de cresme, & trois Pieces de four au plat.

Pour la saison d'Esté.

Entrée.

Bon Pain, bon Vin, Abricots, Prunes de damas, petits Pastez de venaison chauds, Talmouses de blanc de Chapon.

Potages.

Boüilly lardé de venaison, Poussins à l'étuvée, & Bisets aux choux.

Premier service.

Perdrix au sel menu, Pastez de venaison chauds, & Lapreaux aussi au sel menu.

Second service.

Heronneaux à la sauce bastarde, Levraux & Pastez de Cailleteaux.

Troisiéme service.

Vinaigrette à la sauce cordiale, Poussins au vinaigre, & Pastez d'Halebrans.

Quatriéme service.

Estoudeaux au moust, Oysons à la malvoisie, & Poulets faisandez.

Cinquiéme service.

Pigeons au sucre, Venaison, & Pastez de venaison froids.

Sixiéme service.

Cochons, Paons, & Esturgeons.

Issuë de Table.

Trois Pieces de four au plat, Gelée, & Pommes de court-pendu.

Pour la mesme saison.

Entrée.

Bon Pain, bon Vin, Prunes de damas, Andoüillettes farcies, tettines de Vache, Tourterelles, langues de Bœuf, & Pastez de Veau.

Potages.

Bisets aux choux, Potages de Courges, Boüilly lardé de venaison, Concombres farcis, Cochons houssez, & Pastez de venaison chauds.

Premier service.

Perdreaux, Levraux, Poulets, Oysons farcis, & Pastez de Cailles.

Second service.

Lapreaux, Estoudeaux, Poussins au vi-

naigre rosat, Venaison rostie, Cochons de lait, Pastez de Moineaux froids.

Issuë de Table.

Gelée de trois sortes, trois Pieces de four au plat, Poires cruës, Pesches, Poires à l'hypocras, Amandes & Cerneaux, eau rose, cresme & fromage en jonchée.

Autre Entrée pour l'Esté.

Andoüilles farcies, langues de Mouton sallées, tettines de Vache, potée de blancs de Poussins, pieds de Mouton à la sauce blanche, lard Milanois, fricassées de Poulets au verjus de grain, confitures de fraises de Poussins, ventrée de Chevreaux confits, testes de Chevreaux dorez, foyes de Veau rostis, carbonnades à la Toulouse, Pastez de Veau en pot avec la crouste, fricassée à barbe-Robert, fricassées de Poussins à la sauce-Madame, palais de Bœufs confits avec groiselles, siboulles, Cailles confites à la cameline, Caillettes farcies, & burelots de feves nouvelles.

Pour

Pour la saison d'Automne.

Entrée.

Bon Pain, bon Vin, Pastez de venaison, Choux, Pesches, Raisins, & Fricassées.

Potages.

Chapons boullus damiler à la poivrade, & grave de petits Oyseaux.

Premier service.

Deux Lapreaux au plat, deux Perdreaux de mesme, & des Capres.

Second service.

Poulettes faisandées, Heronneaux à la sauce Royale, & des Olives.

Troisiéme service.

Beccasseaux, Estoudeaux au sangé, Pigeons & Sallades de Citron.

Quatriéme service.

Venaison rostie, Canards à la dodine, Concombres confits, & Pastez de venaison froids.

Issuë de Table.

Gelée clairette en moule, Angelots de gelée blanche, Tartes de pommes, Tartes de cresme, Poires à l'hypocras, Papillons de pommes, & Poires cuites.

Pour la mesme saison.

Entrée.

Bon Pain, bon Vin, Pesches, Raisins, Prunes de damas, Fricassées, & Pastez de Veau.

Potages.

Boüillon doré, & Potée broyée.

Premier service.

Un quartier de Cochon ou d'Oyson, trois Pigeons, & un Estoudeau au moust.

Second service.

Deux Lapreaux, deux Poulettes faisandées, & un Pasté de Pigeons.

Issuë de Table.

Tartes, Poires, Amandes, & Cerneaux pelez.

Pour la saison d'Hyver.

Entrée.

Langues de Mouton à l'étuvée, Hachis de Gigot, Chaudun de poivre, Saucisses & Pastez à la sauce chaude.

Potages.

Sarcelles aux poireaux, Gigoteaux de Veau au broüet doré, & Bisets aux choux.

Service.

Perdrix à l'orange, Beccasses à l'equesal, Chapons, Conils, Cochons, & Pastez de Canards.

Issuë de Table.

Gasteaux feüilletez, Poires, Gelée orangée.

Souper du mesme jour en la mesme saison.

Entrée.

Bon Pain, bon Vin, Alloyaux de venaison à la sauce Royale, Tallemouses de blancs de Chapons, Sallades d'Oranges, & Pastez de venaison.

Potages.

Perdrix aux choux, Sanglier aux navets, Fromentée & hachepot de Pigeons.

Premier service.

Perdrix aux oranges, Venaison avec sauce Royale, Pastez d'Alloüettes à la sauce d'hypocras, Beccasses à l'equesal, Herons, Levraux, Pastez de Tourterelles, Venaison de Sanglier, Connils, Pastez de Sarselles, & Paons pour entremets.

Second service.

Pigeons, Poussins, Cochons de lait, Pastez froids, & Pieds à la sauce d'Enfer.

Issuë de Table.

Gelée blanche, clairette & ambrée, trois Pieces de four au plat, Pastez de Connils, Nefles frites en hypocras, Eau rose à laver la dragée, & épices de la Chambre.

Pour la mesme saison.

Entrée.

Bon Pain, bon Vin, Andoüilles, Saucisses, & Pastez à la sauce chaude.

Potages.

Civé de Lievre, & Broüet doré.

Service.

Demy-Cochon, deux Chapons, deux Cônils, deux Poulets faisandez, & un Pasté de Canards.

Issuë de Table.

Tartes d'Angleterre, Poires cuites, & Macarons.

Souper du mesme jour en la mesme saison.

Entrée.

Sallades de chicorée & de pastenades, avec des Bisets aux choux.

Service.

Venaison rostie, Perdrix, Beccasses, Connils, Pastez d'Alloüettes, Cochons de lait, Chapons & Olives.

Issuë de Table.

Poires à l'hypocras, Tartes de pommes chiquetées, un Gasteau mollet, & une Talmouse.

Autre Souper pour le mesme jour, dans la mesme saison.

Entrée.

Sallades d'herbes, Alloyaux de venaison, Prunes de damas, Sallades de paquenades, Soleil de blanc de Chapon, & Paquenades de gelées.

Potages.

Fromentée navée de Sanglier boüilly, lardé de venaison, Pigeons à la canelle, Pasté de venaison tiede, & une Poulette faisandée.

Premier service.

Levraux, Perdrix, Poulets au vinaigre, Venaison rostie, Pastez de Moineaux, & Gelées moëlées.

Second service.

Poulettes faisandées, Estoudeaux au moust, Lapreaux, Cochons de lait, Pigeons, Pastez de venaison froids, & Gelée ambrée à pointe de diamant.

Issuë de Table.

Poires à l'hypocras, Amandes & Cerneaux pelez, Poires à deux testes, Baudrier de pommes, Rosées d'Angleterre, Tartes de verjus, Gasteaux feüilletez, & Gelée blanche piquée de diamans.

Maniere de dresser un Banquet, ou de preparer des Nopces par un Rostisseur, un Pastissier, & un Cuisinier, chacun d'eux à l'égard de ce qui le concerne ordinairement.

Pour le Rostisseur.

Le Rostisseur qui a charge de fournir de viandes rosties & boüillies dans un Festin ou Banquet de consideration, doit à peu pres fournir quatre gros jeunes Cocqs-d'Inde, & quatre jeunes Levraux, quatre gros Cochons de lait gras, quatre gros Chevreaux gras, quatre gros Oysons gras, quatre Lapins de garenne, douze Poulets troussez pour bost, douze Pigeonneaux de voliere, huit Poulettes ou

Gelinottes,

Gelinottes, seize Cailles grasses, huit gros Estoudeaux pour rostir, autant pour boüillir, quatre Chapons aussi pour boüillir, douze Pigeons pour confire, quatre Chapons, douze Pigeons, & un grand Lievre pour mettre en paste.

Pour le Pastissier.

Le Pastissier à son égard doit fournir quatre Pastez de Lievre chauds, autant de Pastez de Godiveau & de Gomichons musquez, quatre Tourtes de moüelle, autant de Tourtes d'herbes, quatre Pastez de Poulets d'Inde au bec doré, quatre Cocluches de Champagne, quatre Pastez froids, & douze Pieces de four differentes pour plat.

Que si c'est pour un Souper, il doit fournir quatre grandes Tartes de Massepain, quatre Trufies garnies, quatre Fleurons musquez, quatre Roses de Biscuit filé, quatre Plats de Macarons, & autant de Petit Mestier.

Pour le Cuisinier.

Le Cuisinier qui entreprend d'apprester

un Festin, doit avoir de la chair de Boucherie, Bœuf, Mouton & Veau, de la graisse & de la moüelle pour les boüillons, du lard gras & maigre, des Cervelats, des Langues de Bœuf, des Jambons de Mayence, du sel blanc & du gros, du verjus, du vinaigre, des œufs, du beurre, des herbes, des Sallades & des Raves, des épiceries, des Capres, des Olives, des flambeaux d'un quarteron piece, de la chandelle par bougies, & de suif, des tables garnies de leurs sieges, des verres, des bouteilles, & des brocards, des assiettes, un Porteur d'eau, toute sorte de linge de table, des Lavandieres, du bois, du charbon, des Oranges & des Citrons, des pots & des Poisles, une manne d'Orfevrie, six sortes de fruits à manger, trois sortes de confitures, quatre sortes de gelée, deux boëttes de dragées de demy-livre piece, de l'eau de Damas pour laver les mains, & des curedents de Rosmarin.

S'il entreprend de fournir les viandes, il doit avoir un gros jeune Coq d'Inde, un potage au boüillon doré, un Pasté de Lievre chaud, un plat de Cervelats par tranches, un plat de Cerises, des Sallades de Capres, une Andoüillette de Veau

farcie, un Pasté de Godiveau, un Potage aux Pigeons confits, un plat de Langues de Bœuf fumées & coupées par tranches, une fricassée à la Tortuë, deux Raisins de gelée, un plat de Gomichon musqué, une Tourte de moüelle, un Chapon aux Cardes, une Rose de Citrons, une Tourte d'herbes feüilletée, une étuvée de petites Oyes, des tranches de Jambon de Mayence, un Levraut à la sauce Royale, un Cochon de lait entier, un plat d'Olives, deux gros Estoudeaux à la graisse, un plat d'Oranges, un Chevreau entier, un Pasté de Pigeonneaux, des Sallades de Pourpier, un Oyson farcy, une gelée de Carmerie, un plat de Raves, un Lapin de garenne, trois Poulets à l'eau rose, un Pasté de Poulet-d'Inde au bec doré, trois Pigeonneaux au vinaigre, deux Poulettes en Gelinottes, quatre Cailles.

Pour entremets, un plat de Cardes, un Pasté froid, une Coqueluche de Champagne, un plat de Pois nouveaux, un autre Pasté froid, un plat de Febves fraisées.

Pour l'issuë de Table, deux sortes de gelée, trois sortes de fruits, six sortes d'autres fruits, fromages de jonchée de cresme, un plat de Poires découpées, avec du sucre,

douze Pieces de four differentes pour plat.

Pour une Collation, une grande Tarte de Massepain, une Trufle garnie, Fleurons musquez, Biscuit filé, un plat de Macarons, deux boëttes de dragées de demy-livre piece, des curedents de Rosmarin, & de l'eau de Damas pour laver les mains.



LE PASTISSIER ROYAL,

ENSEIGNANT LA MANIERE de faire toute sorte de Pastisseries en perfection.

Comme aussi la composition de toute sorte de Pastes, Biscuits, Macarons, & Massepains.

La maniere de faire de la Paste bise.

VOus prendrez un boisseau de farine de seigle, de laquelle vous osterez le gros son, puis la petrissez avec de l'eau chaude en sorte qu'elle soit ferme : Cette Paste est bonne à faire des Pastez de Jambon & de grosse venaison, que l'on transporte loin, desquels la crouste doit estre forte de deux poulces d'épaisseur. Vous y mettrez seulement une demy-livre de beurre en cette Paste.

Souvenez-vous que tous ces Pastez de garde doivent estre bien cuits & bien bouchez.

Maniere de faire de la Paste blanche pour les gros Pastez.

Vous nettoyerez une Table bien nette, sur laquelle vous mettrez un demy-boisseau de fleur de farine, puis vous ferez une fosse au milieu, dans laquelle mettrez deux livres de beurre frais; s'il est dur, vous le manierez pour le faire amolir; cela estant, mettez-le dans le trou qu'aurez fait à vostre farine, puis adjoustez trois onces de sel écrasé bien menu, & un demy septier d'eau ou environ, puis remuez vostre Paste avec les mains, & en remuant vous l'arroserez de fois à autre avec un peu d'eau tiede. Quand la Paste sera bien liée, vous l'étendrez avec le rouleau de bois, & jetterez un peu de farine dessus & dessous la Paste, afin qu'elle ne tienne point à la Table. Vous remarquerez qu'en Hyver il faut faire la Paste plus grasse, afin qu'elle soit plus maniable; & en Esté en mettre moins, à cause que la chaleur rend la Paste mole, veu quand il fait grand froid

quil faut couvrir vostre Paste, afin de la pétrir plus facilement.

Autre maniere de faire de la Paste blanche fine, pour faire des Pastez d'assiettes, & autres sortes de Pastisseries à manger chaude.

Pour faire cette sorte de Paste blanche, vous mettrez trois livres de beurre, & la pétrirez de mesme que la precedente, & est bonne à faire des Pastez d'assiettes de Veau, de Pigeonneaux, Beatilles, & autres à manger chaud. Si vous employez cette Paste à faire quelqu'autre Piece de four, vous abaisserez vostre paste d'épaisseur à proportion de la grandeur des Pieces que vous ferez.

Pour faire de la Paste feüilletée.

Il ne faut qu'un demy-quart de farine de froment, la mettre sur une Table, y faire une fosse comme cy-devant, & y versez environ plein un verre d'eau & demy-once de sel écrasé menu, maniez le tout ensemble, & l'arrosez quand il sera necessaire : lors que cette Paste sera bien

liée, en sorte qu'elle soit un peu mollette, vous en ferez une masse : cela estant, vous la laisserez reposer une demy heure, afin qu'elle se ressuye, puis vous l'étendrez avec un rouleau à l'épaisseur d'un poulce, en la poudrant de farine.

Estant ainsi abaissée, vous prendrez une livre de beurre frais le plus ferme que vous trouverez, puis l'étendrez de la largeur de vostre Paste, & l'applatirez sur icelle; puis ployerez vostre Paste en double, de maniere que le beurre soit enfermé dedans. Vous rétendrez la Paste encore bien mince avec le rouleau, & ferez la mesme chose cinq ou six fois, & la reduirez de l'épaisseur que vous jugerez à propos, en poudrant de farine, afin qu'elle ne tienne pas : Elle est bonne à faire des Tourtes de Pigeonneaux & d'autre façon. Vous sçaurez qu'en y mettant moins de beurre, c'est faire la Paste demy-feüilletée.

Pour faire de la Paste à l'huile, & comme il luy en faut oster l'odeur.

Faites boüillir l'huile sur le feu, jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus de bruit, alors elle

aura perdu ce qu'elle a de desagreable: quand vostre huile sera ainsi apprestée, prenez un litron de fleur de farine, & y mettrez trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de sel, de l'huile à discretion, & environ le quart d'un demy-septier d'eau; meslez bien le tout ensemble, & maniez si bien la Paste, qu'elle demeure un peu dure, d'autant qu'elle n'a pas la mesme force que lors qu'il y a du beurre. Vous l'employerez suivant que vous en aurez affaire.

Paste de sucre.

Vous prendrez un quarteron de sucre reduit en poudre, que vous passerez par un sac pour estre plus delié, puis le mettrez dans un mortier, & y adjousterez un blanc d'œuf & une cuillerée de jus de Citron, & remuërez le tout ensemble doucement, jusqu'à tant que le sucre commence à se lier; & s'il a de la peine à se lier, vous y adjousterez un peu d'eau rose; & lors que le sucre commencera à se lier, vous le batterez avec le pilon pour le reduire en paste, afin qu'elle soit bien ferme, puis vous en des abaisses de Pastisseries, selon que vous en aurez affaire.

L'on fait aussi de la Paste demy-sucre, en y mettant moitié sucre, & moitié de fleur de farine, qu'il faut incorporer ensemble comme cy-dessus.

Maniere de faire de l'Epice douce, de laquelle se servent les Pastissiers.

Il faut prendre deux onces de gingembre & une once de poivre battu en poudre meslez ensemble; adjoustez-y du clou de girofle battu, de la muscade rapée menuë, & de la canelle battuë, de chacun une once pour une livre de poivre, plus ou moins. Vous conserverez toutes ces choses meslées ensemble dans une boëtte.

L'on peut garder chaque sorte separément. Il y a plusieurs personnes qui ne se servent que du poivre sel, bien que l'Epice composée soit plus douce. Pour faire de l'Epice sallée, il faut mettre autant pesant de sel en poudre qu'il y aura d'épice, & la conserver dans un lieu qui soit sec.

Pour faire de la dorure de laquelle les Pastissiers se servent à donner couleur à leurs Pastisseries.

Il faut battre des jaunes & des blancs

d'œufs ensemble, comme si vous vouliez faire une omelette. Si vous souhaitez qu'elle soit forte, il ne faut qu'un blanc d'œuf dans trois jaunes. Si vous desirez que la dorure soit pasle, il ne faut que délayer les jaunes d'œufs avec de l'eau : Mettez des jaunes & de l'eau selon la quantité que vous en aurez affaire.

En Caresme que l'on ne se sert point d'œufs, prenez du saffran ou de la fleur de Soucy, ou servez-vous d'œufs de Brochet.

Pour faire de la Cresme de laquelle les Pastissiers se servent.

Il faut prendre une chopine de lait, la mettre dans un poislon sur le feu : lors qu'il sera un peu chaud, prenez deux œufs, mettez le jaune & le blanc avec un demy litron de fleur de farine, puis les délayez ensemble en maniere de boulie, & y adjoustez encore deux œufs : Le tout estant bien délayé, lors que le lait que vous aurez mis sur le feu commencera à boüillir, versez peu à peu vostre appareil dedans, & faites boüillir le tout ensemble à petit feu, en le remuant comme si c'estoit de la boullie. Il faut y mettre du sel à discretion pen-

dant qu'elle cuit, puis y adjouster un quarteron de beurre frais qui soit bon. Il faut qu'elle soit un quart-d'heure sur le feu pour estre cuite : estant ainsi, vous la garderez dans une écuelle. Les Pastissiers s'en servent à beaucoup de Pieces de four.

Autre maniere de Cresme plus fine.

Vous prendrez un quarteron d'amandes douces pelées, puis les pilerez dans un mortier ; adjoustez-y un bon quarteron de sucre, & l'arrosez de fois à autre avec de l'eau rose : Lors que vos amandes seront apprestées de la sorte, vous aurez une chopine de lait, & les jaunes de quatre œufs frais, & les délayerez avec le lait, puis les verserez dans la paste d'amandes, & les meslerez ensemble : cela estant, prenez trois ou quatre fois plein une cuilliere à bouche de fleur de farine, & la délayez avec un peu de lait : quand elle sera détrempée, versez le reste de vostre chopine de lait, & la faites boüillir : si elle devient trop épaisse en cuisant, versez-y un peu de lait quand elle sera à demy cuite, & mettez dedans vostre appareil d'amandes, puis les salez, & remuez bien le tout pendant qu'-

elle cuira : cela estant cuit & épaissy, versez-la dans une écuelle, & la laissez reposer un jour, afin qu'elle soit prise en maniere de gelée, & que l'on la puisse couper d'un couteau, comme de la paste ou gelée.

Maniere de faire de la Cresme pour le Caresme.

Il faut avoir une chopine de lait, puis le faire boüillir, & avoir un demy-litron de fleur de farine, la délayer avec du lait, puis la jetter dans un boüillon, en y adjoustant un quarteron d'amandes douces pelées & battuës dans le mortier avec du lait, & la faller pendant qu'elle cuit : mettez-y aussi un quarteron de beurre frais, remuez le tout incessamment pendant qu'elle cuira, & sur la fin adjoustez-y un peu de saffran détrempé avec du lait, pour luy rendre la couleur jaune : estant bien cuite, dressez-la dans une écuelle, & la laissez reposer jusqu'à tant que vous en ayez affaire.

Maniere de faire de la Glace de sucre.

Mettez dans une écuelle un quarteron

de sucre en poudre, avec un blanc d'œuf & un peu d'eau rose; battez le tout ensemble, jusques à ce que cela soit reduit en façon de syrop bien épais : cela sert à glacer du Massepain, Pastez, & autres Pieces de four; mais il faut l'étendre promptement.

Methode pour bien apprester les Pastez à manger froids.

Pasté de Cerf.

LAissez mortifier le Cerf, & le lardez de gros lard; assaisonnez-le de sel, poivre, muscade & clous, le tout bien pilé : faites paste comme dessus, avec sel, un peu de beurre, & le faites en abbaisse assaisonnée comme dessus, force lard pilé, laurier, & bardes de lard; apres dorez-le avec jaunes d'œufs, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & vous souvenez de le percer, de peur qu'il ne s'en aille: sortant du four, bouchez-le, & le mettez sur un cleon ou clée.

Paſté de Chevreüil.

Le Paſté de Chevreüil ſe fait de meſme celuy de Cerf; mais il n'eſt pas beſoin de le laiſser tant cuire, ny l'aſsaiſsonner ſi fort.

Paſté de Sanglier.

Lardez-le de gros lard aſsaiſonné de ſel, poivre, clous de girofle, muſcade, laurier, & le faites en abbaiſse de paſte biſe, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & ayez ſoin de le boucher eſtant cuit.

Paſté de Bœuf.

Prenez une tranche de ſimier, battez-la bien avec le dos d'un couteau, puis lardez de gros lard, aſsaiſonnez comme deſsus, & le faites cuire de meſme: N'oubliez pas de le percer & de le boucher eſtant cuit.

Paſté de roüelle de Veau.

Lardez les roüelles de Veau de moyen lard, aſsaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, un peu de clous pilez, laurier, & faites

paſte avec beurre, ſel & eau, la faites cuire trois heures : donnez-luy du vent, & le bouchez eſtant cuit.

Paſté de membre de Mouton.

Lardez-le de menu lard, aſsaiſonnez comme deſſus, caſsez les os, oſtez le manche, & les empaſtez en meſme paſte que le Veau, & le faites cuire de meſme : eſtant cuit, mettez y une gouſse d'ail ou d'échalotte par le ſoûpirail.

Paſté de Lievre, ou de Levrau.

Selon mon ſentiment, les Paſtez de Lievre ou Levrau ſont meilleurs avec les os que deſoſsez : lardez-le de moyen lard, aſsaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous, laurier, & ne le faites point affamez de lard pilez & bardez, mettez-le en paſte biſe ou blanche : eſtant cuit, mettez-le en lieu ſec, & le bouchez.

Paſté de Lievre ou de Levrau deſoſsé.

Oſtez les os & laiſsez la chair la plus entiere que vous pourrez; lardez-le de gros lard,

lard, assaisonnez de mesme que dessus, & l'empastez en mesme paste, & le faites cuire de mesme.

Pasté de Lapins.

Lardez les de moyen lard, assaisonnez comme dessus, & les empastez de bonne paste: Il n'est pas de besoin de les faire cuire deux heures.

Pasté de Perdrix.

Lardez les Perdrix de moyen lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade, quelques clous entiers, laurier, & le faites en paste dressée, ou en abbaisse en forme quarrée; faites-y un souspirail, & le faites cuire deux ou trois heures selon le feu: tenez le en lieu sec.

Pasté de Perdrix desossées.

Fendez les Perdrix par le dos, ostez l'os de l'estomach, le croupion, & laissez les cuisses entieres lardées de moyen lard; assaisonnez comme dessus, & les empastez de mesme, & leur donnez la mesme cuisson.

Pasté de Poulet-d'Inde.

Casſez les os, abattez l'eſtomach, & le lardez de gros lard, mettez en paſte biſe ou blanche, aſsaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous entiers, laurier, lard pilé & par bardes: eſtant cuit, mettez une échalotte par le ſoûpirail, & le bouchez.

Pasté de Poulet-d'Inde desoſsé.

Ouvrez le Poulet-d'Inde par le dos, tirez tous les os à la réſerve du croupion, raſsemblez la chair, & la lardez de moyen lard; aſsaiſonnez comme deſsus, l'empaſtez tout de meſme: eſtant cuit, mettez la petite échalotte par le ſoûpirail, & le bouchez.

Pasté de Canards.

Ecraſez les Canards, leur faites trois ou quatre taillades ſur l'eſtomach, lardez-les de moyen lard, & les aſsaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous pilez, canelle pilée, laurier, lard pilé, & bardes de lard; empaſtez en paſte demy blanche, en paſte dreſsée, ou en abbaiſse en forme quarrée,

dorez-les comme les autres avec jaunes d'œufs crus ; faites-les cuire deux petites heures.

Pasté d'Oye ou d'Oysons.

Ce Pasté se fait tout de mesme que celuy de Canards, hors qu'on le doit nourrir davantage, & le tenir plus ferme de sel, & du reste, faites-le cuire davantage ; mettez-y estant cuit une gousse d'ail.

Pasté d'Ostarde.

Abattez l'estomach de l'Ostarde, cassez les os des cuisses, lardez-les de moyen lard bien épais, assaisonnez de sel, poivre, clous entiers, muscade rapée, laurier, & ne luy faites point faute de lard pilé & en bardes, en tant que l'Ostarde est un gibier qui est fort sec : Vous le pourrez faire dresser en abbaisse avec bonne paste ; dorez-le, & le faites cuire trois ou quatre heures.

Pasté de Iambon de Mayence.

Coupez le manche du Jambon, le faites bien tremper ; faites qu'il soit bien net, ostez la peau ; & s'il est bien gros, coupez

un peu de son lard, ou d'autre, pour le larder; assaisonnez de lardons: estans lardez, faites paste bien dure avec eau chaude & un peu de beurre fondu; dressez un Pasté de la largeur & hauteur qu'il le faut, & qu'il soit épais d'un poulce; mettez le Jambon dedans, assaisonnez de poivre, muscade, clous, canelle pilée, fines herbes hachées bien menuës, laurier, & une livre & demie de beurre frais, ou moüelle de Bœuf hachée, & remplissez les vuides du dedans du Pasté, crainte qu'il ne s'abatte; couvrez-le de la mesme paste, & le dorez de mesme: faites-le cuire huit heures, mettez du papier autour & dessus, afin qu'il ne prenne pas trop de couleur: quelques-uns y mettent des tranches de Citron verd, & les autres non.

Pasté de hure de Sanglier.

Faites bruler le poil de la hure, la nettoyez bien, coupez les machoires & les autres os, ostez le crin, en incisant le haut de la hure sans la défigurer; ostez aussi la cervelle & la lardez de gros lard, & l'empastez de mesme que le Jambon, du mesme assaisonnement, & n'oubliez pas à y mettre du

sel & un peu de poivre long pilé menu; faites-le cuire de mesme: estant à demy-cuit, mettez-y un demy-septier de vin clairet par le soûpirail: Quand ce Pasté sera deux heures plus que l'autre dans le Four, il n'en vaudra pas moins.

Pasté de Faisans.

Estant bien nettoyez, lardez-les de gros lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, laurier, & les empastez en un Pasté dressé, les laissez les plus entiers que vous pourrez: couvrez le Pasté de la mesme paste, & le dorez: Faites-le cuire deux heures.

Pasté de Corlis.

Vuidez les Corlis, & les lardez de moyen lard; assaisonnez comme dessus, & y mettez une échalotte estant cuit. Ce Pasté se fait dressé: enfin vous le pouvez faire comme il vous plaira: Faites-le cuire deux heures & demie.

Pasté de Sarcelles.

Ce Pasté se fait tout de mesme que celuy de Canards, & le faites cuire de mesme.

Pasté de Canards desossez.

Fendez les Canards par le dos, & ostez tous les os à la reserve des cuisses; tailladez-les sur l'estomach, & les lardez de moyen lard : assaisonnez de mesme avec sel, poivre, muscade, clous, laurier, & bon lard pilé & bardes : faites-le dressé ou en abbaisse en forme quarrée : dorez & le faites cuire deux heures.

Pasté de Sarcelles desossez.

Le Pasté de Sarcelles se fait de mesme que celuy de Canards, hors qu'il ne faut pas le faire tant cuire.

Je me suis oublié de mettre ce Pasté de Ramiers parmy les Pastez à manger froids; vous trouverez bon que je le mette icy.

Methode pour bien apprester les Pastez à manger chauds.

Pasté de Cailles.

Vuidez des Cailles, faites paste avec eau, farine, beurre, quelques jaunes d'œufs, &

sel ; dressez un Pasté de quatre poulces de hauteur, mettez un peu de gaudiveau au fond : ce gaudiveau sera composé de roüelle de Veau, un peu de lard, moüelle ou graisse de Bœuf, assaisonné de sel, poivre, muscade, & vous dresserez les Cailles au rond du pot sur vostre gaudiveau : vous garnirez de champignons, ris de Veau, crestes, trufes, lard pilé, un morceau de beurre frais, & le couvrez de la mesme paste ; dorez-le & le faites cuire une heure & demie ; ostez le pacquet d'assaisonnement en servant, & mettez jus de Citron & Pistaches coupées.

Pasté de Pigeonneaux.

Ce Pasté de Pigeonneaux se fait dressé comme celuy des Cailles, hors qu'il ne faut pas y mettre de gaudiveau ; mais garnissez-le de ris de Veau, champignons, crestes, moelle de Bœuf, lard pilé ou fondu, & le faites cuire de mesme : estant cuit, mettez jus de Veau & de Citron, & Pistaches.

Pasté de Poulets à la cresme.

Quand vostre Pasté sera dressé, mets

tez-y les Poulets par morceaux, assaisonnez de sel, poivre, muscade, canelle, lard fondu ou pilé, un pacquet d'assaisonnement; couvrez-le de mesme paste : estant cuit, mettez-y la cresme, & le laissez un peu dans le Four : mettez en servant jus de champignons.

Pasté d'Alloüettes.

Dressez un Pasté de trois poulces d'hauteur & de paste fine; ostez les jusiers des Alloüettes, & les rangez au fond du pasté: garnissez de champignons, quelques foyes gras, trufles, lard pilé, sel, poivre, muscade, un pacquet, & le couvrez de mesme paste; dorez-le & le faites cuire : estant cuit, faites une liaison avec un peu de lard fondu & un peu de farine, que vous ferez frire dans le lard, & vous y meslerez jus de Citron & de Mouton, ou jus de Veau.

Pasté de Lievre.

Hachez la chair d'un Lievre avec la chair d'un membre de Mouton, & avec la tierce partie de lard; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, canelle pilée, fines herbes,

herbes, ſiboulles, & faites une abbaiſſe de paſte fine que vous aurez fait avec farine, eau & beurre, & faites un lit de la chair hachée ſur la paſte en forme d'un Lievre, & y rangez de moyens lardons ; remettez de la meſme chair & des lardons d'étage en étage : eſtant fait, mettez des feüilles de laurier, & bardes de lard ; couvrez-le de la meſme paſte, & le dorez ; faites-le cuire trois ou quatre heures : eſtant cuit, mettez jus de Citron & une échalotte, ou ſon jus.

Paſté de Levrau à l'Angloiſe.

Lardez le Levrau de moyen lard, caſſez les os, & le mettez en abbaiſſe de paſte feüilletée en forme d'ovale ou de Lievre; aſſaiſonnez-le de ſel, poivre, muſcade, canelle pilée, lard fondu ou pilé, & faites cuire dans un pot écorce de Citron, dattes de Levant, Prunes de brignolle, coupez le tout par tranches, aſſaiſonnez d'un verre de vin blanc, ſucre, canelle, poivre, Citron verd : quand le Paſté ſera cuit, glaiſez-le de glaiſe faite avec ſucre bien pilé, & eau de fleur d'Orange : la glaiſe eſtant faite, découvrez le Paſté, & y mettez la compo-

ſition que vous aurez faite dans le pot, & un jus de Citron & grains de Grenade en ſervant.

Paſté de Levrau en paſte briſée.

Caſſez les os du Levrau, lardez-le de moyen lard, & l'empaſtez en paſte briſée & en abbaiſſe; aſſaiſonnez de ſel, poivre, canelle, muſcade, lard pilé & laurier : eſtant fait, dorez-le & le faites cuire deux heures : eſtant cuit, frottez le cul d'un plat d'une échalotte, & faites un jus de Citron avec, & mettez dans le Paſté en ſervant.

Paſté de Chapon deſoſſé.

Ouvrez un Chapon par le dos, gardez la peau entiere, oſtez tous les dos à la reſerve du croupion & des cuiſſes, & le farciſſez de farce que vous ferez avec ſa chair, un morceau de Veau, moëlle ou graiſſe de Bœuf, & lard ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, ſiboulettes, clous, champignons, trufles, ris de Veau : eſtant farcy, mettez-le dans un Paſté dreſſé, & le couvrez de la meſme paſte fine ; dorez-le, & le faites cuire deux heures : mettez jus de Citron en ſervant.

Pasté de Poitrine de Veau.

Mettez la Poitrine de Veau par morceaux, y mettez un lardon ou deux à chaque morceau, & l'empastez dans un Pasté dressé ; assaisonnez de lard, sel, poivre, clous, muscade, fines herbes, laurier, champignons, culs d'artichaux, & le couvrez de la mesme paste fine : faites-le cuire deux heures, mettez-y une sauce blanche avec un jus de Citron, & jaunes d'œufs, un peu auparavant que vous vouliez servir.

Pasté de gaudiveau à l'Italienne.

Faites gaudiveau avec roüelle de Veau, moëlle ou graisse de Bœuf ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, fines herbes, ciboulles, & le mettez dans le Pasté que vous aurez dressé en triangle avec paste fine ; garnissez vostre Pasté de ris de Veau, moëlle, lard pilé, écorce de Citron, dattes de Levant, raisins de Corinthe, pistaches, canelle, sucre, & roulez quatre bardes de feüilletages longues de cinq poulces, & larges d'un poulce & demy : estant roulées, mettez-en une sur chaque triangle posées

sur la chair, & une au milieu ; dorez-le, & le faites cuire une heure & demie : mettez jus de Citron en servant & sucre.

Pasté de Gaudiveau à la Françoise.

Faites Gaudiveaux avec roüelle de Veau, moëlle & graisse de Bœuf, un peu de lard; assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes, siboulles, & dressez vostre Pasté de mesme que dessus ; garnissez-le de champignons, ris de Veau, culs d'artichaux, morilles, andoüillettes, & y faites les mesmes bardes de feüilletage qu'au Pasté à l'Italienne : mettez-y une sauce blanche avant que de servir.

Pasté d'assiette.

Hachez un morceau de roüelle de Veau, avec graisse de Bœuf ; faites qu'elle soit bien menuë & bien délicate ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulles ; dressez le Pasté de paste que vous aurez faite avec farine, beurre, œufs, & faites qu'elle soit bien dure ; mettez vostre gaudiveau dedans, & le garnissez de ris de Veau, morilles, trufles, champignons,

creſtes, moëlle de Bœuf, lard pilé, puis faites comme un petit dôme au milieu du Paſté du meſme gaudiveau, & le couvrez de la meſme paſte ; faites qu'elle ſoit bien mince, dorez-le, & le faites cuire une heure : mettez jus de Citron & de Mouton en ſervant.

Paſte à la Royale.

Ecorchez deux ou trois membres de Mouton, les coupez par roüelles, dreſſez voſtre Paſté de paſte faite avec eau chaude & un peu de beurre, farine, ſel épais d'un poulce, & demy-pied de hauteur ; mettez voſtre chair de Mouton dedans : vous y pouvez mettre Perdrix & Ramiers deſoſſez, avec le Mouton, & garnir de lard pilé, champignons, trufles, morilles, groſſes creſtes de Coq : aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, canelle, & clous pilez, & le couvrir de la meſme paſte, le dorer, mettre un papier autour avec une ficelle, & le faire cuire huit ou dix heures, parce qu'il faut que ce Paſté ſe mange à la cuilliere d'argent : frottez le fonds d'un plat d'une échalotte, & mettez-y un jus de Citron, & mettez tout dans voſtre Paſté quand il ſera cuit.

Pasté de roüelle de Veau.

Mettez une roüelle de Veau en trois, la lardez de moyen lard, & la mettez en abbaisses avec paste brisée ; garnissez de champignons, culs d'artichaux, morilles, trufles, lard pilé; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, laurier, siboulles, fines herbes; couvrez de la mesme paste, & le faites cuire deux heures & demie : estant cuit, mettez jus de Citron.

Pasté de Beccasses.

Dressez un Pasté de la hauteur de trois poulces ; mettez les Beccasses dedans apres les avoir lardées de moyen lard ; ostez les jusiers, garnissez le Pasté de champignons, trufles, lard pilé, sel, poivre, muscade, siboulle ou échalotte, un peu de Citron verd ou d'Orange, une feüille de laurier, & le couvrez de la mesme paste ; dorez-le & le faites cuire deux heures : estant cuit, mettez-y jus de Citron ou d'Orange, ou verjus de grain.

Pasté de Lapins.

Lardez les Lapins, & les empastez en

abbaisse de paste brisée; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, lard pilé, laurier, une échalotte, & le dorez ; faites-le cuire deux heures : mettez jus d'Orange en servant.

Pasté de Canards.

Abattez l'estomach des Canards, les lardez de moyen lard, & les mettez dans un Pasté dressé ; garnissez de champignons, trufles, foyes gras ; assaisonnez d'un pacquet, un morceau de Citron verd, sel, poivre, muscade, clous, lard pilé, & laurier; faites-le cuire deux heures : mettez jus d'échalotte, ou d'ail & d'Orange en servant.

Pasté à la Portugaise.

Hachez un blanc de Poulet-d'Inde avec moëlle de Bœuf; assaisonnez de sel, poivre, canelle, garnissez-le d'écorce de Citron, dattes de Levant, pistaches coupées, prunes de brignolle, raisins de Corinthe, lard pilé, & faites le Pasté en paste feüilletée de la forme de deux Dauphins sur une feüille de papier; faites que l'un & l'autre s'entretiennent par le dos ; ayant fait cette forme là sur vostre paste & mis la chair,

couvrez-le de la mesme paste : estant presque cuit, glaisez-le avec sucre & eau de fleur d'Orange, & faites un aygredoux avec jus de Citron & sucre, que vous mettrez dans vostre Pasté : en servant, garnissez de grains de Grenade.

Pasté à l'Allemande.

Mettez un Agneau en quatre quartiers, le lardez de moyen lard, & le mettez dans un Pasté dressé de paste à demy fine ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, laurier, lard pilé, fines herbes, siboulles ; couvrez-la de la mesme paste, faites-la cuire trois heures, & passez huitres par la poiste avec lard fondu, farine frite, capres, olives desossées, jus de Citron, de champignons & de Mouton, & l'eau des huitres, & mettez dans le Pasté un quart d'heure avant que de servir.

Pasté de Poulardes desossées.

Ostez l'estomach des Poulardes, & les troussez ; faites-les blanchir dans l'eau, les lardez de moyen lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade ; faites le Pasté dressé

en forme d'ovale, le garnissez de champignons, culs d'artichaux, foyes gras, fines herbes, lard fondu ou pilé, & le couvrez de la mesme paste; faites-le cuire trois heures: mettez échalotte & jus de Citron en servant.

Pasté fin.

Faites gaudiveau avec roüelle de Veau, graisse de Bœuf & lard fondu; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, ciboulles; faites le Pasté en abbaisse avec paste feüilletée en forme quarrée; garnissez-le de culs d'artichaux, champignons, crestes, ris de Veau & truffes, le couvrez de la mesme paste, dorez-le, & le faites cuire une heure: estant cuit, mettez-y une sauce blanche & jus de Citron, ou verjus de grain, en servant.

Methode pour faire les Tourtes de viande.

Tourte de Pigeonneaux.

Faites blanchir les Pigeonneaux dans l'eau chaude, faites paste avec beurre, sel, vin blanc, & la laissez reposer une heure:

apres maniez-la avec un morceau de beurre, afin qu'elle soit bien fine, faites en abbaisse dedans la tourtiere ou bassin: rangez vos Pigeonneaux l'estomach en haut, garnissez de ris de Veau, champignons, trufles, beatilles; assaisonnez de poivre, muscade, clous, un pacquet, que vous osterez en servant: mettez lard pilé ou fondu, moëlle de Bœuf par morceaux, jus de Citron, ou verjus de grain & pistaches en servant.

Tourte de Poulets.

Pour faire cette Tourte, mettez les Poulets par quartiers, ou les brisez, & les empastez de mesme paste que dessus; assaisonnez de mesme, & la couvrez de la mesme paste que la Tourte de Pigeonneaux, mettez aussi jus de Citron.

Tourte de Cailles.

Faites bien nettoyer les Cailles, & les troussez, & les empastez en paste brisée; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un pacquet: garnissez la Tourte de ris de Veau, champignons, trufles par morceaux, lard pilé ou fondu, moelle de Bœuf, puis

la couvrez : faites-la cuire deux heures : mettez jus de Citron en servant.

Tourte d'Alloüettes.

Faites oster le jusier aux Alloüettes, les rangez dans une tourtiere avec paste faite comme dessus, les garnissez de champignons, foyes gras, lard pilé, moëlle, un pacquet d'assaisonnement, sel, poivre, muscade, & la couvrez de mesme paste : faites-la cuire une heure & demie : estant cuite, faites liaison avec lard fondu, farine frite, capres & verjus, ou jus de Citron, & mettez dans la Tourte en servant.

Tourte de gaudiveau feüilletée.

Hachez blanc de Chapon ou roüelle de Veau, avec autant de moëlle ou graisse de Bœuf ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulles hachées bien menuës : faites paste avec eau, farine, & un peu de beurre ou de verjus, ou vin blanc, qu'elle soit molette : faites abbaisse, & mettez la moitié autant de beurre bien manié, & l'écachez avec la paste : passez le rouleau dessus, & la playez cinq ou six fois

également, sans que le beurre paroisse: laissez reposer vostre paste une heure ou deux au lieu où vous la ferez : faites abbaisse de la moitié de vostre paste dans une tourtiere ou bassin ; mettez la chair hachée, & garnissez de champignons, trufles, crestes, ris de Veau, culs d'artichaux, & lard fondu ou pilé ; couvrez-la de la mesme paste, & la dorez ; faites-la cuire une heure : mettez jus de Citron & de Mouton en servant, & Pistaches mondées.

Tourte de Foyes gras.

Passez les foyes par l'eau chaude, les rangez dans une tourtiere avec paste fine; garnissez de champignons par morceaux hachez menus, fines herbes, siboulles, lard pilé ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, un morceau de Citron verd, & la couvrez de la mesme paste, dorez-la, & la faites cuire une heure & demie ; pilez un foye de mesme, & le passez à la poisle avec un peu de lard fondu, un peu de farine, puis le passez par l'étamine avec jus de Mouton & de Citron : frottez le fonds du plat d'une échalotte, & mettez dans la tourte en servant.

Tourte de Beatilles.

Mondez les Beatilles dans l'eau chaude, rangez-les sur une abbaisse dans une tourtiere avec paste brisée ; garnissez de champignons, trufles, ris de Veau, moëlle de Bœuf ; assaisonnez d'un pacquet, sel, poivre, muscade, lard pilé ou fondu, & la couvrez de la mesme paste ; dorez-la, faites la cuire deux heures à petit feu : mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

Tourte de rognons de Veau.

Hachez rognons de Veau avec un peu de lard ; assaisonnez de siboulles, fines herbes, sel, poivre, muscade, canelle, champignons, ris de Veau ; faites tourte avec paste brisée, la couvrez de mesme ; faites-la cuire une heure & demie : mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

Tourte de blanc de Chapon.

Hachez un blanc de Chapon tout cru, avec autant de moëlle ou graisse de Bœuf ; faites tourte avec paste brisée ; garnissez

de champignons, trufles, crestes, ris de Veau; assaisonnez d'un paquet, sel, poivre, muscade, un peu de lard pilé, & couvrez de la mesme paste; dorez, & la faites cuire une heure & demie: mettez pistaches, jus de Citron & de Mouton en servant.

Tourte de Lapreaux.

Coupez les Lapreaux par morceaux, les passez par la poisle avec lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, & siboulettes; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un peu de boüillon: estant froid, faites vostre Tourte avec paste fine, garnissez de morilles, trufles, lard pilé, & la couvrez de mesme paste: faites cuire une heure & demie: estant à demy cuite, mettez la sauce d'où vous les aurez passé sur le feu dans la poisle: mettez jus d'Orange en servant.

Tourte de Lard.

Faites fondre une livre de lard, le passez par l'étamine avec deux ou trois culs d'artichaux cuits, deux jaunes d'œufs crus, deux macarons; assaisonnez de sel, poivre concassé, canelle pilée, sucre, & le mettez

un peu sur le feu : remuez le tout avec une cuillere, & le mettez sur une paste brisée bien mince, la faites cuire sans la couvrir de paste une demie heure ou moins : faites glaise avec un filet d'eau de fleur d'Orange & de sucre fin passé par le tamis, & glaisez la Tourte en mettant de ladite glaise dessus, & un peu de feu : faites que la glaise soit blanche.

Tourte de moëlle de Bœuf.

Faites fondre la moëlle & la passez par l'étamine : mettez apres dans la moëlle trois jaunes d'œufs crus, deux macarons, écorce de Citron confite rapée ; assaisonnez de sel, canelle, sucre, & la passez un peu sur du feu en la mouvant avec une cuillere d'argent : faites la Tourte avec paste brisée & bien mince, ne la couvrez point de paste, faites la cuire demie heure, & servez avec sucre, eau de senteur, & un jus de Citron.

Tourte de Pistaches.

Pilez un quarteron de Pistaches avec demy quarteron d'écorce de Citron, meslez avec un pot de cresme, un peu de lard

fondu, ou un peu de beurre; assaisonnez de canelle, sucre, musque, ambre, mouvez tout ensemble sur un petit de feu, & faites tourte avec paste brisée bien fine & bien deliée; ne la couvrez point de paste, faites-la cuire demy-heure, ou moins: mettez sucre, eau de fleur d'Orange, & grains de Grenade en servant.

Tourte de langues de Mouton.

Coupez les langues par tranches, & les rangez dans une tourtiere avec paste fine; garnissez d'écorce de Citron confit, raisins de Corinthe, dattes de Levant; assaisonnez de sel, poivre, canelle, sucre, deux macarons broyez dans un mortier, lard fondu, & un peu de chair de Citron verd, couvrez de la mesme paste, dorez-la avec jaunes d'œufs crus & un peu de lait, & la faites cuire une heure: mettez jus de Citron, eau de senteur, sucre, & musque en servant.

Tourte de langue de Bœuf.

Coupez une langue de Bœuf sallée par tranches bien deliées, rangez-les dans une tourtiere avec paste fine bien deliée; assai-

sonnez

sonnez de canelle, poivre, sucre, un peu de lard fondu, & la couvrez de la mesme paste; faites-la cuire demy-heure ou plus: estant demy-cuite, mettez-y demy-verre de vin vermeil: laissez-la cuire tout à fait, & mettez sucre, jus de Citron, & grains de Grenade en servant.

Tourte de Iambon de Mayence.

Coupez d'un morceau de Jambon de Mayence cuit par petites tranches, & les rangez dedans une tourtiere avec paste fine, un peu de fines herbes menuës; assaisonnez de poivre, canelle, muscade, bon beurre frais, une feüille de laurier, & la couvrez de la mesme paste; dorez-la, & la faites cuire demy-heure: estant cuite, mettez-y jus de Citron & de Mouton, & un peu d'échalotte en servant.

Tourte de ris de Veau.

Faites blanchir les ris de Veau dans l'eau boüillante, les mettez en paste fine; garnissez de champignons bien petits, trufles, un pacquet d'assaisonnement, sel, poivre, muscade, un morceau de Citron

verd, & lard pilé : couvrez de la mesme paste, dorez-la, & la faites cuire une heure & plus : estant cuite, mettez-y jus de Mouton ou de Veau, & jus de Citron & Pistaches en servant.

Tourte de Ramiers.

Vuidez les Ramiers, & les écrasez, mettez-les en paste fine avec lard pilé, culs d'artichaux, fines herbes, siboulles, laurier, moëlle de Bœuf, trois ou quatre champignons, un morceau de beurre frais, & c[illegible]vrez de la mesme paste : dorez-la, & la faites cuire trois heures : mettez jus de Citron en servant.

Tourte de Iambon de Mayence haché.

Hachez un morceau de Jambon de Mayence cuit, & le mettez daus une tourtiere entre deux pastes fines ; assaisonnez de canelle, sucre, poivre blanc, écorce de Citren confit, avec un peu de lard pilé, & la dorez : faites-la cuire demie heure, & mettez jus de Citron & sucre en servant.

Tourte de moëlle de Bœuf feüilletée.

Mettez la moëlle de Bœuf par morceaux; assaisonnez d'un peu de sel, canelle, poivre, écorce de Citron confite, & autres, le tout rapé, deux macarons, deux jaunes d'œufs crus, & sucre : meslez le tout ensemble, & mettez entre deux croutes feüilletées, la dorez & la faites cuire une heure & demie : mettez sucre, eau de senteur, & grains de Grenade en servant.

Tourte d'abatis d'Oysons.

Mettez les abatis par morceaux, & les échaudez : mettez-les entre deux croustes de paste fine ; assaisonnez de sel, poivre, clous, fines herbes, siboulle, muscade, une feüille de laurier, lard pilé, culs d'artichaux, champignons, morilles, & la couvrez de mesme paste : faites-la cuire deux heures : mettez une petite sauce blanche en servant.

Tourte de rognon de Veau haché & cuit.

Hachez un rognon de Veau qui soit

cuit, mettez-le entre deux pastes fines; assaisonnez de sel, poivre, canelle, sucre, écorce de Citron, dattes de Levant, un peu de beurre, deux macarons; couvrez la & la faites cuire trois quarts-d'heure: mettez jus de Citron, sucre, & eau de fleur d'Orange en servant.

Maniere pour apprester les Pastez de Poisson à manger chauds.

Pasté de Turbot.

Ce Pasté se fait ordinairement dans un bassin rond ou en ovale; il le faut bien écailler & laver, faire abbaisse de paste fine, couper la queuë & le bout de la teste, oster les oyes, assaisonner de sel, poivre, clous, muscade, siboullettes, fines herbes, champignons, ou morilles, & le couvrir: quand il sera à demy-cuit, mettez-y un verre de vin blanc: si vous n'avez point de bassin, mettez le en Pasté dressé: quand il sera cuit, mettez jus de Citron ou verjus de grain.

Pasté de Barbuë.

Le Pasté de Barbuë se fait de mesme,

hors qu'il ne faut pas qu'il cuise si long-temps.

Pasté de Rougets barbes.

Il faut garder les foyes & nettoyer bien les barbes ; faites le Pasté dans un bassin ou Pasté dresśé; assaisonnez de sel, poivre, muscade, champignons, pattes d'écrevisses, fines herbes, siboullettes, & le couvrir de mesme paste, passer les foyes par la poësle avec un peu de beurre roux, les piler & les passer par l'étamine avec demy verre de vin blanc, & les mettre dans le Pasté lors qu'il sera à demy cuit: mettez jus de Citron en servant.

Pasté de Solles.

Apres que les Solles seront bien écaillées & lavées, empastez-les avec paste fine dans un bassin ou Pasté dresśé; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes bien menuës, siboulles, champignons, trufles, morilles, ou mousserons, huitres fraîches, & le couvrez: quand il sera cuit, mettez jus de Citron, & faites que le beurre n'y manque pas.

Pasté de Carpe entiere.

Faut écailler la Carpe, la larder d'anguille; assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes, siboulettes menuës, laurier, huitres, & dresser un pasté de la longueur de la Carpe en paste fine, le couvrir, & le faire cuire à petit feu; mettre un verre de vin blanc quand il sera à demy cuit: mettez bon beurre.

Pasté de Carpe farcie.

Ecaillez la Carpe, & la dépoüillez par le dos, que la peau soit entiere: hachez bien la chair, assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulettes, & beurre: farcissez la peau avec ladite chair, champignons, laittances de Carpes, huitres, culs d'artichaux cuits, deux clous, & l'assemblez comme si elle estoit entiere, l'emplissez de mesme que l'autre: mettez jus de Citron en servant.

Pasté de Grameaux.

Ce Poisson ne laisse pas d'avoir une

petite écaille, c'est pourquoy il le faut nettoyer, couper les nageoires, & le mettre en Pasté dressé : assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulles, clous, huitres, culs d'artichaux, champignons, & jus de Citron ou d'Orange en servant.

Pasté de Brochet desossé.

Faut desosser le Brochet apres l'avoir écaillé, & le dépoüiller par dessus le dos, faire que la teste & la queuë tiennent à la peau, & faire farce de ladite chair : assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulles & beurre, & farcir la peau & l'assembler comme s'il estoit entier : mettez-y les laittances des Carpes, champignons, huitres, capres, & par dehors la peau, culs d'artichaux, champignons, huitres, capres, & faites un Pasté dressé de la grandeur du Brochet en paste fine, & le faites cuire à petit feu : mettez jus de Citron en servant.

Pasté d'Anguilles.

Faut écorcher l'anguille, la couper par tronçons, faire Pasté dressé en paste fine

en ovale ou rond ; assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes, siboulles, beurre, capres, laurier, chapelure de pain, à demy cuit un verre de vin blanc, & jus de Citron en servant.

Pasté de Lamproye.

Il faut tirer le sang de la Lamproye & la limoner dans eau chaude, l'empaster en paste fine; dressez le Pasté en rond ou en ovale, assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, trufles, morilles, fines herbes, siboules, beurre, chapelure de pain ; & quand il sera à demy cuit, mettez le sang dans le Pasté avec un verre de vin clairet : faites cuire à petit feu.

Pasté de Lamproye à l'Angloise.

Ce Pasté se fait de la sorte; gardez le sang, limonez la Lamproye, & l'empastez en paste fine en abbaisse; assaisonnez de sel, poivre, canelle pilée, sucre, écorce de Citron confite, dattes de Levant, raisin de Corinthe, chapelure de pain ; & quand il sera à demy cuit, mettez le sang & un demy verre de vin blanc ; faites cuire à

petit

petit feu, & le glaisez : quand il sera cuit, mettez jus de Citron.

Pasté de Truittes.

L'on peut larder la Truitte d'anguille apres l'avoir écaillée & tailladée, puis la mettre en paste fine, pasté dressé ou en abbaisse ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, laurier, beurre, champignons, culs d'artichaux, siboules, herbes fines hachées bien menuës, capres, huitres, laittances, & jus de Citron en servant.

Pasté de Ton.

Ce Pasté se fait dressé ; puis coupez le Ton par roüelles ; vous le pouvez enrichir d'huitres, culs d'artichaux, fines herbes, siboulles, beurre, sel, poivre, muscade, laurier, une ou deux tranches de Citron verd, & le faites cuire à petit feu ; jus de Citron, ou un filet de vinaigre en servant.

Pasté de Barbottes.

Dépoüillez les Barbottes, & les mettez en Pasté dressé avec paste fine & avec ses

foyes, champignons, laittances, queuës d'Ecrevisses, petits culs d'artichaux; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulles, & jus de Citron en servant: vous y pouvez mettre des huitres.

Pasté de Bremmes.

Ecaillez les Bremmes & les tailladez, faites Pasté dressé, & le couvrez de la mesme paste; assaisonnez de beurre, sel, poivre, muscade, siboulles, fines herbes, clous pilez, laurier, champignons, huitres, capres, un jus de Citron en servant.

Pasté de Gaudiveau.

Faites hacher chair de carpe, tanches ou anguilles, assaisonner comme dessus, hors qu'on y peut mettre laittances de carpes & morilles: il ne les faut pas couvrir: mettez une sauce blanche & jus de Citron en servant.

Petits Pastez feüilletez.

Il faut hacher anguille avec laittances de carpe & champignons à demy cuits en casserolle, assaisonnez de sel, poivre, muscade,

ſiboulettes, fines herbes; faites fondre de bon beurre, la moitié autant qu'il y a de hachis, & faites feüilletage bien mollet; faites les Paſtez dans de petites tourtieres, & y mettez jus de Citron ou de verjus de grain.

Paſté fin.

Faites feüilletage, & en faites une abbaiſſe en forme quarrée ou ovale, & la garniſſez de chair de carpe ou d'anguille bien hachée, culs d'artichaux, champignons, laittances, pattes d'Ecreviſſes, & bon beurre, ſel, poivre, muſcade, clous, andoüillettes de poiſſon : mettez une ſauce blanche, & jus de Citron en ſervant.

Paſté de blanc de Brochet.

Hachez bien le blanc de Brochet avec champignons, le faites cuire à demy dans un pot ou plat, un verre de vin blanc & un morceau de beurre : aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, ſiboulles, fines herbes, champignons par morceaux, laittances, culs d'artichaux, & mettez en Paſté dreſſé & le couvrez : mettez jus de Citron en ſervant,

Pasté de Macreuse.

Faut bien battre les Macreuses avec le dos d'un gros couteau, & faire paste commune, & dresser un Pasté qui soit bien épais, puis mettre les Macreuses au fond avec beurre, sel, poivre, clous, muscade, champignons, culs d'artichaux, siboulles, fines herbes, & le faire cuire six heures: mettez jus de Citron en servant.

Pasté de Macreuses desossées.

Faut desosser les Macreuses, faire farce de la mesme chair, l'empaster en un Pasté dressé, & assaisonner comme cy-dessus, hors que l'on peut faire la paste plus fine: Il le faut bien faire cuire, car ce Poisson est dur.

Maniere pour faire les Tourtes de Poisson.

Tourte de laittances de Carpes.

Il faut faire paste fine, & faire abbaisse au fonds de la tourtiere, & y ranger les laittances; assaisonnez de sel, poivre, mus-

cade, fines herbes, siboulles, champignons, morilles, beurre, & la couvrir, la dorer, & la faire cuire à petit feu, & mettre un jus de Citron en servant.

Tourte de langues de Carpes.

Cette Tourte se fait de mesme que celle de laittances; hors qu'à celle-cy vous y pourrez mettre les yeux & la cervelle des Carpes : les trufles y sont fort bonnes, & un jus de Citron en servant.

Tourte de foye de Brochet.

Assaisonnez la Tourte de foye de Brochet, de mesme que celle de laittainces, hors qu'il la faut faire au beurre roux, & y mettre un anchois fondu, & capres & jus de Citron en servant.

Tourte de Garnulles.

Il faut mettre les Garnulles en cerises, & les passer dans l'eau chaude, les ranger sur l'abbaisse; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, trois ou quatre champignons hachez menus, fines herbes, siboules,

fiboulles, deux anchois, & bon beurre, un jus de Citron en fervant.

Tourte d'Ecreviffes.

Faut faire cuire les Ecreviffes avec un verre de vin blanc, apres les avoir bien lavées, monder les pattes & les queuës, & piler tout le refte dans un mortier, le paffer par un linge ou étamine avec un peu de boüillon d'Ecreviffes & un peu de beurre chaud, & ranger le tout dans la tourtiere avec fel, poivre, mufcade, fiboulles, champignons par morceaux, la couvrir, la dorer & la faire cuire, jus de Citron en fervant.

Tourte d'Anguille.

Faut écorcher l'Anguille, ofter l'araifte, hacher la chair avec fines herbes, fiboules, fel, mufcade, poivre, champignons, beurre blanc: eftant à demy cuite un verre de vin blanc: faut que la Tourte foit en pafte fine: mettez-y en fervant, trois jaunes d'œufs crus, & un jus de Citron.

Tourte d'Anguille par roüelles.

Ecorchez l'Anguille & la coupez par

roüelles apres avoir osté l'araiste, & l'empastez en paste fine; assaisonnez de sel, poivre, comme dessus, & la couvrez: servez-la à la sauce blanche.

Tourte de chair de Poisson hachée.

Hachez chair de carpes avec des fines herbes, sel, poivre, muscade, beurre, clous, & la mettez par morceaux dans le fonds de la tourtiere avec champignons, culs d'artichaux, avec laittances de carpes & capres, la couvrir & la servir avec jus de Citron au brun.

Tourte de Saumon par tranches.

Il faut prendre une roüelle de Saumon & la faire boüillir à boüillon dans un plat avec un verre de vin clairet, apres le tirer par petites tranches, & l'empastet en paste fine; assaisonnez de dattes de Levant, écorce de Citron confite, sucre, canelle, un peu de poivre, sel, beurre, à demy cuite mettez le vin où le Saumon aura cuit: il la faut couvrir & la glacer: mettez en servant un jus de Citron.

Tourte de Saumon haché.

Hachez roüelle de Saumon avec champignons, fines herbes, siboulles, sel, poivre, muscade, & l'empastez en paste fine; mettez-y champignons par morceaux & culs d'artichaux : mettez en servant pistaches coupées & jus de Citron.

Tourte d'Eperlans.

Hachez champignons ou morilles, & les mettez au fonds de la Tourte, & rangez les Eperlans; assaisonnez de beurre, sel, poivre, muscade, fines herbes, siboules, champignons par tranches, & la faites en paste fine, & la couvrez : mettez un jus de Citron ou d'Orange en servant.

Tourte d'Huitres.

La Tourte d'Huitres se fait de mesme, hors que vous y mettrez un peu de chapelure de pain, capres, une tranche de Citron verd, & la couvrez, & mettez jus de Citron ou d'Orange en servant.

Tourte de Solles.

Il faut desosser les Solles, oster toutes les araistes, couper les testes, & les frire avec la graisse, & faire tourte de la chair par morceaux avec champignons & trufles; assaisonnez de sel, poivre, muscade, siboules, fines herbes hachées bien menu, & la couvrir: mettez-y jus de Citron en servant, les testes & araistes autour.

Tourte de Moulles.

Apres que les Moulles seront mondées & bien lavées, passez-les à la poësle, les ostez hors l'écaille; empastez avec champignons par morceaux, morilles; assaisonnez de sel, poivre, muscade, thin & beurre en paste fine; couvrez-la: à demy cuite, mettez-y leur eau avec un peu de chapelure de pain, & jus de Citron en servant.

Tourte de Pigeonneaux de Caresme.

Il faut piler chair de Brochet avec un peu de chair d'anguille, laitrances de Carpes, apres l'avoir bien hachée; assaisonnez

de sel, muscade, & faire de petits Pigeonneaux sur une feüille de papier, & manier lesdits Pigeonneaux avec du beurre fondu, crainte de s'empaster les mains, & les vuidez avec le cul d'une lardoire de bois, & y mettez un petit morceau de foyes de Brochet, & de Barbotte, les faites blanchir dans un bassin plein de beurre chaud: de la mesme chair vous pouvez faire crestes de coq & empaster le tout bien rangé en paste fine; assaisonnez de sel, muscade, poivre, un paquet piqué de clous, champignons, laittances, morilles, bon beurre, un peu de vin blanc, & la couvrir, un jus de Citron en servant.

Tourte de Beatilles de Poisson.

De la mesme chair cy-dessus vous pouvez faire crestes de coq & ris de veau, y meslant & pilant deux ou trois laittances de carpes, & faire les ris de veau dans une cuillere d'argent, les faire blanchir dans le beurre chaud, avec les crestes, & empaster comme dessus; assaisonnez & la servez de mesme.

Tourte de Tanches farcies.

Faut limoner les Tanches, les fendre par

le dos, faire tenir la teste & la queuë à la peau, faire farce de la chair avec champignons, laittances de carpes ; assaisonner de sel, poivre, muscade, siboulles, fines herbes, clous pilez, & les farcir, puis les mettre dans paste fine avec huitres, champignons, laittances de Carpes, foyes de Brochet, beurre, demy verre de vin blanc à la demy cuisson, la couvrir, la faire cuire, & mettre un jus de Citron en seavant.

Tourte de Perches.

Faites boüillir un boüillon les Perches avec un verre de vin blanc pour oster l'écaille, les empastez en paste fine ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un paquet piqué de clous, mettez laittances de carpes, champignons, morilles, huitres & beurre; couvrez & faites cuire: mettez jus de Citron en servant.

Tourte de Tortuë.

Coupez la teste & les pieds de la Tortuë, la faites cuire en vin blanc & eau, jusques à ce qu'elle quitte les écailles, & empastez en paste fine, & vous souvenez

d'oster l'amer, tout le reste est bon ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulles, champignons, morilles, pattes d'Ecrevisses & queuës, capres, un peu de chapelure de pain, fort peu de beurre : couvrez & mettez jus de Citron en servant.

Tourte d'Ecrevisses hachées.

Apres que les Ecrevisses seront mondées, hachez les, & les empastez avec laittances de Carpes, champignons par morceaux, foye de Brochet, morilles, trufles, sel, poivre, muscade, un paquet piqué de clous, & bon beurre ; couvrez & faites cuire : mettez jus de Citron ou d'Orange en servant.

Maniere de faire diverses Tourtes pour servir aux Entremets, tant grasses que maigres.

Tourte de Cresme.

Pilez un quarteron d'amandes, & les passez par l'étamine avec une pinte de lait, & le faites cuire à petit feu en remuant : quand il sera éboüilly de la moitié, mettez

quatre jaunes d'œufs crus, & remuez encore : quand vous verrez qu'il s'épaissit, mettez-y un quarteron de sucre, un peu de sel, & le tirez dans un plat froté de beurre; faites abbaisse dans une tourtiere de paste fine bien deliée à petit bord; mettez cresme qui ne soit point trop épaisse, rapez écorce de Citron, & la dorez : estant cuite, mettez sucre musqué & eau de fleur d'Orange.

Tourte de Cresme au naturel.

Mettez boüillir une pinte de lait à petit feu : quand il sera éboüilly de la tierce partie, mettez-y six jaunes d'œufs, un peu de sel, sucre, un morceau de beurre frais; remuez bien le tout ensemble, & laissez froidir : faites Tourte comme dessus, & la servez de mesme.

Tourte de Pistaches.

Il faut piler les Pistaches apres les avoir mondées, un peu de sel, canelle, sucre, un morceau de beurre, écorce de Citron, & faire abbaisse dans une tourtiere de paste fine bien deliée à petit bord, & faites Tourte: quand elle sera plus de demy cuite

la glaiser avec sucre & eau de fleur d'Orange.

Tourte de Melon par tranches.

Faites tranches de Melon bien deliées, & les arrangez dans la tourtiere avec paste fine; assaisonnez de sucre, canelle, un peu de sel, & la couvrez en bandes ou autrement; dorez & faites cuire : mettez fleur d'Orange & sucre en servant.

Tourte de Melon en marmelade.

Faites boüillir la chair de Melon avec un verre de vin blanc : quand le boüillon sera consommé, pilez dans un mortier, avec deux macarons, un peu de sucre, canelle, & faites tourte en paste fine, sans couvrir: mettez sucre, fleur d'Orange en servant, ou la glaisez.

Tourte d'Aygre-doux.

Mettez un verre de verjus ou jus de Citron, avec un quarteron de sucre: quand il sera boüilly à la moitié, mettez-y un pot de cresme, six jaunes d'œufs, un peu de beurre, fleur d'Orange, écorce de Citron confite rapée, canelle pilée, & mettez en paste fine sans couvrir.

Tourte d'Amandes.

Pilez Amandes avec la moitié autant de ſucre, un peu de beurre, ſel, canelle pilée, écorce de Citcon rapée, un peu de fleur d'Orange muſquée, & mettez en paſte fine au fond d'une tourtiere, & la glacez quand elle ſera cuite.

Tourte de Champignons.

Faites abbaiſſe de paſte fine, & mettez champignons par morceaux; aſſaiſonnez de fines herbes, ſiboulles, ſel, muſcade, farine cuite, beurre, & la couvrez de la meſme paſte, & dorez: faites cuire, & mettez en ſervant jus de Citron & jus de Mouton.

Tourte de Morilles.

La Tourte de Morilles ſe fait de meſme que celle de champignons, la couvrez & la ſervez de meſme.

Tourte de Mouſerons.

Apres que les Mouſerons ſeront bien

mondez, mettez les en paste fine de mesme les champignons, mais ne coupez point les herbes ny la siboulle : mettez un paquet, & servez de mesme.

Tourte de Trufles.

Pelez bien les Trufles, & les coupez par tranches ou par morceaux, & les empastez de mesme que les mouserons, avec un peu de farine cuite ; asaisonnez de mesme jus de Citron & de Mouton en servant.

Tourte de culs d'Artichaux.

Quand les Artichaux seront bien cuits & bien blancs, empastez-les en paste fine, avecfines herbes, siboulles menuës ; asaisonnez de poivre, muscade, sel, & beurre: couvrez & mettez sauce blanche en servant, avec un filet de vinaigre.

Tourte de cresme d'Artichaux.

Pilez culs d'Artichaux boüillis, & les passez par la passoire avec beurre ou lard fondu, deux jaunes d'œufs crus ; asaisonnez de sel, muscade, & mettez en paste

fine;

fine ; faites que la Tourte soit bien mince, la faites cuire, & servez avec jus de Mouton & jus de Citron.

Tourte de cresme d'Artichaux au sucre.

Faites Cresme comme dessus, & y mettez un macaron, un peu de cresme ; assaisonnez de sel, canelle, sucre, écorce de Citron confite, & faites Tourte sans couvrir, & la glacez quand vous voudrez servir avec sucre & fleur d'Orange.

Tourte de Bettes-raves.

Faites cuire les Bettes-raves dans la braise, & les mondez bien ; coupez-les par morceaux, & faites boüillir avec un verre de vin blanc, & les pilez dans un mortier avec un morceau de sucre, un peu de sel, canelle, & faites marmelade, & la mettez en paste fine avec écorce de Citron confite & rapée, un peu de beurre, & la servez avec sucre musqué & fleur d'Orange, sans couvrir.

Tourte de Beurre bardée.

Il faut piler un peu d'écorce de Citron

confite, un peu de sel, canelle, deux macarons, un morceau de beurre frais, quatre jaunes d'œufs crus, & mettez en paste fine, & la bardez : mettez sucre & fleur d'Orange en servant.

Autre façon de Tourte de Beurre.

Mettez un morceau de beurre & sucre, fleur d'Orange, deux macarons, quatre jaunes d'œufs crus, demy tasse de verjus confit, & faites cresme de Citron : mettez-la en paste deliée, fleur d'Orange & sucre en servant : ne la couvrez point.

Tourte de Cresme de Pommes.

Pelez Pommes de rainette, les faites cuire dans une terrine avec vin blanc, c'est à dire la chair de la pomme : estant cuites, pilez-les dans un mortier avec sucre, canelle, fleur d'Orange, & les passez par l'étamine, & les mettez en abbaisse bien deliée, & la glaisez en servant.

Autre façon de Tourte de Pommes.

Coupez les Pommes par tranches, ostez

le dedans, puis faites cuire avec vin blanc, écorce de Citron confite, canelle, sucre, & mettez en paste fine : couvrez de paste feüilletée bien mince, dorez & faites cuire : servez avec sucre & fleur d'Orange.

Tourte de jus d'Oseille.

Pilez Oseille, & tirez le jus, mettez-le dans un plat avec sucre, canelle, trois macarons, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, écorce de Citron confite rapée, fleur d'Orange, & faites une cresme, la mettant sur le feu, puis la mettez en abbaisse bien deliée: faites cuire & servez avec sucre.

Tourte d'Epinars.

Prenez des feüilles d'Epinars, & les faites amortir dans un pot de terre avec un demy vefre de vin blanc ; & quand tout le vin sera consommé, hachez bien menu ; assaisonnez de sucre, canelle, écorce de Crtron confite, un peu de sel, deux macarons, un peu de beurre, & mettez en paste fine, & la couvrez en hardes : mettez jus de Citron en servant.

Tourte de Choux verds.

Faites blanchir les Choux, & les égoutez bien ; hachez-les bien menu, & les mettez en paste fine, les garnissez des cœurs ; assaisonnez de lard fondu, moëlle de Bœuf, oignon piqué de cloux, poivre, & petites tranches de lard entre-lardé, coupé bien delié : couvrez de la mesme paste : mettez jus de Mouton & jus de Citron en servant.

Tourte d'Asperges.

Coupez le tendre des Asperges, & gardez les bouts pour la garnir : faites blanchir en eau, & les mettez en paste fine; assaisonnez de lard fondu où beurre, fines herbes, siboulles, sel, poivre, muscade, & couvrez : estant cuite, mettez cresme ou jus de Mouton, & un jaune d'œuf.

Tourte d'Oeufs.

Mettez fleur d'Orange, un morceau de sucre, un peu de beurre & jaunes d'œufs, faites comme une cresme, & la mettez en paste fine & bien deliée, à petit bord;

rapez écorce de Citron verd par dessus, faites cuire, & la glaisez.

Tourte d'écorce de Citron confite.

Pilez écorce de Citron, deux macarons, un peu de canelle, demy tasse de verjus de grain confit, & mettez en paste bien deliée : faites cuire, & mettez fleur d'Orange en servant.

Tourte de Vin vermeil.

Prenez demy verre de Vin vermeil, demy tasse de jus de groiselles rouges, deux macarons, quatre jaunes d'œufs, & faites comme une cresme ; assaisonnez de sucre, écorce de Citron rapée & confite, canelle, un peu de sel, un petit morceau de beurre, & la mettez en paste bien deliée : mettez fleur d'Orange en servant.

Tourte d'Oranges.

Ostez l'écorce des Oranges, & les coupez par tranches, ostez les pepins, & les mettez en paste deliée avec sucre, un macaron pilé, canelle, un peu de pistaches coupez : couvrez-la, & la servez avec sucre musqué.

Tourte de Citron verd.

Cette Tourte se fait de mesme que celle cy-dessus : ne mettez point de pistaches, mais mettez-y écorce de Citron confite & rapée, & la servez de mesme.

Tourte de grains de Grenades.

Mettez grains de Grenades en paste bien deliée, avec sucre, écorce de Citron confite & verre bien rapée, & la couvrez: mettez fleur d'Orange en servant.

Tourte de marmelade d'Abricots.

Mettez Abricots crus ou confits avec sucre, & faites marmelade, un peu de canelle, & mettez en paste d'amandes bien deliée : mettez fleur d'Orange en servant, ou la glacez.

Tourte de Pistaches coupées.

Coupez Pistaches & écorce de Citron confite, & mettez en paste fine bien deliée; assaisonnez de sucre, canelle, jus de Citron

couvrez-la de la mesme paste ; mettez fleur d'Orange en servant.

Tourte de Cresme verte.

Pilez pistaches, les passez par l'étamine avec jus de poirée, deux macarons, deux jaunes d'œufs, un peu de sel, & de beurre frais: faites cresme, & mettez en paste fine bien deliée: faites cuire, & mettez fleur d'Orange & sucre musqué en servent.

Tourte de Cresme d'Amandes.

Pilez une livre d'Amandes, & les passez par l'étamine avec lait, & les faites cuire sur le feu dans un poislon ou pot de terre, & les mouvez jusques à ce qu'elles soient en cresme, puis mettez sucre, canelle entiere, & mettez en paste d'amandes, & la marbrez avec jus de framboises ou groiselles, & fleur d'Orange en servant.

Tourte de Franchipane.

Faites cresme avec lait & jaunes d'œufs; quand elle sera faite, mettez-y deux macarons, sucre, un baston de canelle, demy

Tourte de Citron verd.

Cette Tourte se fait de mesme que celle cy-dessus : ne mettez point de pistaches, mais mettez-y écorce de Citron confite & rapée, & la servez de mesme.

Tourte de grains de Grenades.

Mettez grains de Grenades en paste bien deliée, avec sucre, écorce de Citron confite & verre bien rapée, & la couvrez : mettez fleur d'Orange en servant.

Tourte de marmelade d'Abricots.

Mettez Abricots crus ou confits avec sucre, & faites marmelade, un peu de canelle, & mettez en paste d'amandes bien deliée : mettez fleur d'Orange en servant, ou la glacez.

Tourte de Pistaches coupées.

Coupez Pistaches & écorce de Citron confite, & mettez en paste fine bien deliée ; assaisonnez de sucre, canelle, jus de Citron

couvrez-la de la mefme pafte : mettez fleur d'Orange en fervant.

Tourte de Crefme verte.

Pilez piftaches, les pafsez par l'étamine avec jus de poirée, deux macarons, deux jaunes d'œufs, un peu de fel, & de beurre frais: faites crefme, & mettez en pafte fine bien deliée : faites cuire, & mettez fleur d'Orange & fucre mufqué en fervent.

Tourte de Crefme d'Amandes.

Pilez une livre d'Amandes, & les pafsez par l'étamine avec lait, & les faites cuire fur le feu dans un poiflon ou pot de terre, & les mouvez jufques à ce qu'elles foient en crefme, puis mettez fucre, canelle entiere, & mettez en pafte d'amandes, & la marbrez avec jus de framboifes ou groifelles, & fleur d'Orange en fervant.

Tourte de Franchipane.

Faites crefme avec lait & jaunes d'œufs; quand elle fera faite, mettez-y deux macarons, fucre, un bafton de canelle, demy

quarteron de pistaches pilées, un peu de sel, écorce de Citron confite & rapée, & la mettez en abbaisse de massepain : mettez fleur d'Orange & sucre musqué.

Autre façon de Tourte de Franchipane.

Pilez un quarteron de pistaches, & la moitié autant d'écorce de Citron, un peu de canelle battuë, deux macarons, deux pots de cresme naturelle sucrée, fleur d'Orange, deux jaunes d'œufs ; faites marmelade, & la mettez en paste feüilletée ou en paste tirée : mettez un peu de beurre, & la couvrez ; dorez-la, & la faites cuire avec sucre musqué en servant.

Tourte de Champignons en forme de Casserolle.

Faites abbaisse de paste fine, mettez champignons dedans, fines herbes hachées bien menu, mettez lard fondu ou beurre, sel, poivre, muscade, & la faites cuire; faites petit feu dessous, & grand feu dessus: quand elle sera cuite, mettez jus de Mouton si elle est au lard, & jus de Citron.

FIN.



TABLE ALPHABETIQVE des Titres & des Matieres contenuës dans les Traitez du Maistre d'Hostel, de l'Escuyer-Tranchant, & du Sommelier.

D

S f



⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂⁂

TABLE ALPHABETIQVE des Titres & des Matieres contenuës dans le Confiturier Royal.

A

B

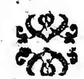


TABLE ALPHABETIQUE des Titres & des Matieres contenuës dans le Cuisinier Royal.

A

TABLE ALPHABETIQVE des Titres & des Matieres contenuës dans le Pastissier Royal.

A

B

C

L

M

O

P

FIN.




B

